PUBLICATION 684
BULLETIN DU CULTIVATEUR 91

PUBLIÉ EN FÉVRIER 1944
RÉIMPRESSION

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

LE JARDIN POTAGER

par

W. S. BLAIR, Ex-régisseur
DE LA STATION EXPÉRIMENTALE FÉDÉRALE
de KENTVILLE, N.-E.

et

T. F. RITCHIE, Division de l'horticulture
FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE
OTTAWA

DIVISION DE L'HORTICULTURE
SERVICE DES FERMES
EXPÉRIMENTALES



ublié par ordre de l'honorable James G. Gardiner, Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, Canada

–2:44

TABLE DES MATIÈRES

Version française

par C. E. Mortureux, B.S.A.

77699—1½

INDEX DES ILLUSTRATIONS

INDEX DES LÉGUMES

LE JARDIN POTAGER

Avant-propos

La culture des légumes est beaucoup plus répandue qu'on ne s'imagine généralement; elle se divise en différentes branches qu'il peut être utile d'indiquer en premier lieu.

Le jardin potager.—C'est là le mode de culture le plus général et celui dont on parle le plus. Il n'est guère de ferme qui n'ait une parcelle cultivée en légumes pour la famille, et l'on trouve aussi des jardins, grands et petits, dans tous les villages et les villes où le terrain qui entoure la maison a une dimension suffisante. Ces jardins des villes et des campagnes produisent une très grande quantité de nourriture bon marché, saine et d'une valeur inestimable. La preuve, c'est que l'on a toujours vu, pendant les années de grande crise, la culture des légumes se répandre sur les terrains vagues des villes et des villages. On a obtenu des rendements phénoménaux de ces parcelles de terre et une grande partie de la population a pu ainsi se procurer une nourriture saine. Le jardin potager de la ferme devrait couvrir au moins un quart d'acre, et une dimension de trois à quatre fois plus grande serait encore préférable, surtout si l'on y cultive des pommes de terre et que l'on y fasse des semis successifs de récoltes à saison courte. Les jardins plus grands permettent également la culture des choux, des choux-fleurs, des pois, des haricots (fèves) et d'autres récoltes de longue saison.

Le jardinage maraîcher.—La petite culture maraîchère ou le jardinage maraîcher est une industrie très importante, généralement pratiquée dans le voisinage de toutes les grandes villes, sur des étendues de 5 à 10 acres et même de 15 à 20 acres. Elle est influencée par les conditions locales, la demande du marché et les ressources du jardinier. En général ces jardins maraîchers sont établis assez près des marchés à ravitailler. Comme il s'y produit des légumes de tous genres, le choix de l'emplacement exige le plus grand soin. La nature du sol, qui peut varier de sablo-argileuse à franche en passant par tous les degrés, l'égouttement, un bon approvisionnement d'eau pour l'irrigation, sont des considérations importantes. Le bon jardinier maraîcher s'efforce de cultiver un peu de chaque espèce de récolte, mais spécialement celles pour lesquelles il existe la plus grande demande sur le marché local. Cette phase du jardinage exige aussi une connaissance approfondie de la pratique du jardinage, de l'expérience dans la culture des plantes délicates, sous verre, en couches chaudes ou en serres. Cette petite culture maraîchère, qui se pratique en général sur une étendue de terrain assez limitée, n'en est pas moins une industrie hautement spécialisée.

Grande culture maraîchère.—C'est là la troisième branche de l'industrie; les producteurs s'établissent sur une bonne terre éloignée des marchés, bien desservie par de bons chemins et des voies ferrées, dans un district où le prix de la terre et les taxes sont en général assez bas, mais une ferme maraîchère peut couvrir de 50 à 100 acres et même beaucoup plus, pourvu que l'on puisse prendre soin de toute l'étendue. Le choix des récoltes est en général limité; on adopte les meilleures combinaisons en tenant compte de la nature de la terre et de la demande du marché. Les sols légers ou chauds, de même que les terres franches moyennes, sont les meilleurs pour la production de récoltes hâtives ou "primeurs",

et les sols plus lourds pour les récoltes tardives. Les sols tourbeux ou "terres noires" sont bien adaptés aux récoltes de mi-saison et tardives, par exemple, la laitue pommée, les oignons, le céleri, les betteraves et les carottes. Ces sols, bien exploités, se prêtent à une culture beaucoup plus variée que l'on ne croyait possible de faire autrefois.

Culture pour conserves.—Une quatrième branche de l'industrie est la culture des légumes pour les conserves, qui se relie intimement à la conservation des vivres et aide à la répartition uniforme des produits végétaux pendant les périodes de morte saison. La parfaite organisation de l'industrie moderne des conserves permet de traiter de grandes récoltes avec une telle rapidité que les produits retiennent un maximum de valeur nutritive et de vitamines. On choisit en général des régions qui conviennent pour la culture de récoltes susceptibles de donner des produits très variés. Les récoltes à conserves sont généralement produites sous contrat. Le cultivateur les cultive en rotation régulière, conformément aux instructions qu'il reçoit de la conserverie, et il les livre à la conserverie.

La culture des légumes pour la fabrication des conserves est traitée dans la deuxième partie de ce bulletin (page 46).

Emplacement du jardin potager

Le jardin de ferme devrait, autant que possible, être établi près de l'arrière de la maison, dans un endroit ensoleillé, non ombragé par des arbres ou envahi par leurs racines. C'est toujours une bonne précaution que de poser une clôture de fil de fer autour du jardin ou tout au moins de clôturer le parc à volailles pour interdire à celles-ci l'entrée du jardin, si on laisse les poules courir en liberté aux alentours.

Sols

Les sols sont de nature très variable; les apports successifs de fumier, répétés pendant des années sur une terre de jardin en modifient beaucoup la texture. Les sols peuvent être sablonneux ou argileux (glaiseux) et secs ou humides, suivant qu'ils sont plus ou moins bien égouttés. Les étendues bien égouttées sont les meilleures pour les primeurs. Le sol peut être pauvre ou riche en matière organique, suivant sa fertilité naturelle, la quantité de fumier qu'il a reçue ou les quantités d'engrais vert qui ont été enfouies à la charrue.

Les applications répétées de fumier ou d'engrais vert, qui apportent au sol de la matière organique, peuvent à la longue modifier beaucoup la texture du sol en le rendant plus friable, plus facile à cultiver. Le sol de surface peut être mince—de quatre ou cinq pouces de profondeur, ou profond—de dix pouces ou plus. La récolte est d'autant meilleure qu'il est plus profond. On peut améliorer les sols minces d'une année à l'autre en augmentant graduellement l'épaisseur du labour. En général, on peut dire qu'un sol sablo-argileux, profond, qui contient du sable, de la glaise (argile) et de la matière organique en proportions raisonnablement bien équilibrées, est le meilleur.

Le sol de surface est le plus important, mais le sous-sol a aussi une grande importance, spécialement en ce qui concerne l'égouttement. Un sous-sol ouvert, très graveleux, a de gros inconvénients pendant une sécheresse parce qu'il ne peut faire monter à la surface, par l'action capillaire, l'eau qui est nécessaire aux plantes. La couche durcie ou "tuf" que l'on rencontre dans beaucoup de sous-sols retient l'humidité de surface et cet état de choses ne peut être corrigé que par le drainage du sous-sol ou l'égouttement de la surface au moyen de rigoles. Un sous-sol plus ou moins durci ou cimenté par les éléments entraînés par les pluies s'oppose généralement plus ou moins à l'ascension de l'eau des profondeurs du sol vers les racines des plantes.

Fumier et engrais chimiques pour les récoltes de légumes

Avant l'entrée en scène des engrais chimiques, on recommandait d'appliquer de très fortes quantités de fumier pour la culture des légumes, jusqu'à 20 et 30 tonnes à l'acre, mais on obtient généralement de meilleures récoltes en ne mettant que la moitié de cette quantité de fumier et en la complétant par des engrais chimiques. La nourriture que renferment les engrais chimiques est sous une forme plus assimilable que celle du fumier. Le fumier est essentiel pour maintenir la matière organique, à moins que l'on ne se serve d'engrais verts pour cela (récoltes enfouies à la charrue). Un sol bien pourvu de matière organique retient mieux l'eau qu'un sol pauvre en cette matière. Sa température est plus uniforme et il est plus friable.

Quelques-uns des ingrédients employés dans la préparation des engrais chimiques sont devenus rares depuis que la guerre est commencée et il a fallu modifier la formule de certains engrais pour ménager ces ingrédients. L'ordonnance A-326 de l'Administrateur pour la Commission des prix et du commerce en temps de guerre donne la liste des formules que l'on peut faire. Un certain nombre d'anciennes formules disparaîtront du marché lorsqu'elles seront épuisées et elles seront remplacées par les suivantes:

Mélanges économiques de guerre—Pour l'emploi général—

0-12-6	4-12- 6
2-12-6	4- 8-10

Autres mélanges pour conditions ou sols spéciaux—

0-12-10	2-10-12
0-16- 6	2-16- 6
2-10-. 8	9- 5- 7
2- 8-16	

Sur certains sols et pour certaines récoltes, l'engrais 2-12-6 ou 4-12-6 est un peu faible en potasse, et dans un cas de ce genre, il vaut mieux employer l'un des engrais réguliers à pommes de terre, généralement la formule 4-8-10. La quantité par acre peut être plus ou moins forte, suivant les exigences de la récolte et la fertilité du sol.* Si l'on emploie aussi du fumier, on applique de 600 à 1,200 livres de l'engrais chimique à l'acre; si l'on ne met pas de fumier, la quantité sera de 1,000 à 2,000 livres à l'acre.

Le fumier ne fournit pas seulement de la nourriture pour les plantes, il améliore aussi l'état mécanique du sol. Il rend les sols sablonneux plus propices à la culture parce que la matière végétale retient l'eau d'une façon plus uniforme. Il ouvre les sols argileux, les rend plus perméables à l'eau et à l'air, évitant ainsi l'excès ou l'insuffisance d'eau. L'humus du sol retient quatre fois autant d'eau que la glaise et huit fois autant qu'un sol sablonneux.

Pour les récoltes potagères, on recommande d'appliquer le fumier en automne, et ce fumier doit être bien pourri, sans mauvaises herbes. On l'enfouit à la charrue et l'action des éléments tasse le sol. Au printemps on ameublit la surface et on applique les engrais chimiques qui peuvent être nécessaires. La chaux, si l'on s'en sert, s'applique généralement avant les premières façons culturales du printemps.

La plantule, ou jeune plante, tire d'abord sa nourriture de la semence elle-même, puis du sol lorsque la réserve de nourriture contenue dans la semence est épuisée. Il est donc nécessaire d'avoir une réserve de nourriture assimilable dans la terre, et les sols bien pourvus de cette nourriture produisent toujours mieux que ceux qui sont pauvres. Une combinaison d'engrais chimiques et de fumier donne toujours de meilleurs résultats que le fumier seul. La décomposition du

* Se régler sur la recommandation du Conseil consultatif sur les engrais chimiques publiée par les Ministères provinciaux de l'Agriculture. (Voir également les "Mélanges économiques d'engrais chimiques pour temps de guerre").

fumier, qui doit fournir la nourriture nécessaire au printemps, peut être retardée par un sol froid, enrayant l'activité des bactéries qui causent cette décomposition.

Les applications excessives d'engrais chimiques, en contact avec les racines des plantes, peuvent nuire à ces racines et contrarier la végétation; il convient donc de donner beaucoup d'attention au problème du placement des engrais. Les résultats des recherches faites sur cette question indiquent que le moyen le plus avantageux est celui qui consiste à déposer les engrais en bandes de chaque côté de la rangée à deux ou trois pouces des plantes, et à deux pouces au-dessous de la surface du sol. On prétend que lorsque le superphosphate est mis en bandes de cette façon, l'acide phosphorique assimilable ne redevient pas inerte aussi rapidement que lorsqu'il est épandu à la volée et mélangé dans la terre. Il y a un inconvénient, cependant; ce mode d'application exige une machine spéciale, sans quoi il est assez difficile à faire. Dans les jardins cultivés en lignes on peut ouvrir le sillon au moyen d'un marqueur à bras et placer l'engrais à la main et le recouvrir. Dans les applications à la volée, l'engrais est épandu uniformément à la surface et incorporé au sol par un hersage de 3 ou 4 pouces de profondeur. Une once d'engrais chimique par verge carrée représente environ une quantité de 300 livres à l'acre.

Le fumier bien pourri contient environ dix livres d'azote, cinq livres d'acide phosphorique et dix livres de potasse par tonne, mais la quantité réelle d'éléments fertilisants varie suivant la façon dont le fumier est conservé, la litière employée pour absorber le purin, la qualité de la nourriture consommée par les animaux et d'autres causes. L'azote de la matière organique ne peut être absorbé par les plantes qu'après décomposition de cette matière par les bactéries; il n'est donc pas promptement assimilable. Les sols qui ont déjà été fumés ont une bonne réserve d'azote, qui devient rapidement assimilable au printemps.

Le nitrate de soude est utile pour fournir de l'azote sous une forme aisément assimilable. On l'emploie en couverture, à la surface, à raison d'un quart d'once par verge carrée de terre (75 livres à l'acre), épandu uniformément. Cette application est très utile pour stimuler la pousse hâtive de tous les légumes feuillus, du céleri et des tomates. Il faut avoir soin de ne pas l'appliquer en grande quantité car il peut abîmer les racines. Des applications légères et fréquentes valent mieux que de fortes applications, en une seule fois.

Les fumiers sont pauvres en acide phosphorique; ils peuvent aussi être pauvres en potasse s'ils ont été lessivés par les pluies ou qu'il y ait eu perte de purin. On se sert généralement de superphosphate pour fournir l'acide phosphorique assimilable qui peut faire défaut. Il y a des sols pauvres en potasse; il y a aussi des plantes qui exigent plus de potasse que d'autres; il est donc souvent nécessaire de fournir plus de potasse que l'engrais 4-12-6 n'en contient. On peut le faire au moyen d'une application légère de muriate de potasse.

Sur la plupart des jardins potagers, un chaulage est essentiel pour obtenir de bonnes récoltes. La quantité de chaux ordinairement appliquée est de une à deux tonnes à l'acre, ce qui équivaut à une demi-livre ou une livre par verge carrée. La chaux s'applique en automne ou au commencement du printemps, si cela est plus commode. Il faut l'incorporer parfaitement à la terre. On peut faire une application semblable l'année suivante et mettre généralement une tonne à l'acre tous les trois ans par la suite; trois applications différentes sont suffisantes pour tous les besoins. On considère qu'un pH de 5 est trop faible pour la plupart des légumes; un pH de 6 est généralement satisfaisant.

Plan du jardin potager

C'est généralement une bonne précaution que d'alterner les différentes plantations pour que la même récolte n'occupe pas le même endroit plusieurs années de suite. Les oignons font exception à cette règle, de même que les récoltes à tiges sarmenteuses ou légumes fruits; on peut les cultiver plusieurs années de

suite sur le même sol. La rotation est spécialement nécessaire pour certaines récoltes, comme les choux et les navets, afin de tenir la hernie en échec.

C'est un bon système que de mettre les récoltes à tiges sarmenteuses au centre et les autres récoltes de chaque côté, en les alternant d'une année à l'autre. Les asperges, la rhubarbe et les autres légumes vivaces sont généralement plantés sur les bords du jardin mais tenus assez loin du bord herbeux pour que l'on puisse donner de bons binages; une distance d'environ trois pieds est la bonne.

Quand on bine avec une bineuse à traction animale les lignes ou rayons sont généralement espacées de 30 à 33 pouces. Si l'on bine à bras, les lignes peuvent être espacées de 15 à 18 pouces. Pour les oignons on peut faire une planche, où les lignes sont espacées de 12 pouces. Le long des bords des récoltes sarmenteuses on met généralement deux lignes de légumes hâtifs. Ceux-ci seront enlevés quand les récoltes sarmenteuses s'étalent. On laisse un espace de huit pieds de large pour les récoltes sarmenteuses et on les sème au centre, laissant ainsi un espace de quatre pieds de chaque côté pour que les tiges ou sarments s'étalent. Les courges exigent généralement un espace de 10 à 12 pieds.

Un jardin plus ou moins carré est généralement plus facile à entretenir qu'un long jardin étroit, mais on peut avoir à sacrifier un peu plus d'espace aux bouts si l'on fait les binages avec un cheval. En somme, c'est le jardinier lui-même qui doit décider quel est le meilleur arrangement, car après tout, pourvu que les plantes aient l'espace voulu, elles se développent aussi bien dans un endroit que dans l'autre.

On peut faire un emploi plus avantageux de la place dont on dispose quand on a de l'eau pour arroser de temps à autre. Lorsque l'on pratique l'arrosage, il est bon d'arroser copieusement en une fois plutôt que souvent et légèrement. Dans un jardin entretenu à la main on peut former de petites allées d'où l'on peut travailler autour des plantes.

Provision de semence

Il faut relativement plus de semence de pois et de fèves que pour les plantes dont les graines sont plus petites. Lorsque l'on a réussi à établir de bonnes variétés de ces récoltes, il suffit d'un peu de soin pour les conserver indéfiniment; on laisse mûrir quelques plantes de chaque espèce et on conserve leurs graines pour le printemps. Pour les plantes racines une quantité de trois ou quatre onces de graine de chacune, bien distribuée, suffit généralement. Pour les différentes variétés de maïs, un quart de livre est généralement suffisant pour les jardins. Pour les autres plantes, des paquets de différentes semences fournissent généralement la quantité nécessaire. Naturellement la quantité varie suivant les dimensions du jardin et les besoins de la famille. C'est toujours un bon placement que d'acheter la meilleure graine possible; et c'est souvent faire une pauvre économie que de lésiner sur quelques sous. Une once de graine de céleri peut produire au moins 2,000 plants, une once de graine de tomate de 1,500 à 2,000 plants, et une once de chou ou de chou-fleur 1,500 plants ou plus.

On peut généralement se procurer des plants de choux, de choux-fleurs, d'oignons, de céleri et de tomates chez la plupart des serres et cela ne revient généralement pas plus cher que de produire les plants soi-même. Quand on le fait il est nécessaire de placer sa commande de bonne heure, afin que le producteur ait l'occasion de produire la catégorie de plants que l'on désire. Les plants repiqués à bon écartement en bâches (*flats*) reviennent beaucoup plus cher que les plants qui ne sont jamais repiqués dans d'autres bâches.

Couche chaude pour la production de plants

La couche chaude devrait être exposée au soleil, de préférence au sud d'un bâtiment, où elle est ainsi un peu protégée. La meilleure substance pour le chauffage de la couche est le fumier de cheval frais. Comme il est difficile de

se procurer du bon fumier et comme, d'autre part, la température se règle plus facilement dans une serre, on se sert beaucoup de serres pour la production de plants de semis. Cependant, même les conducteurs de serres se servent de couches chaudes; ils cultivent les plants en bâches (*flats*) et les mettent dans les couches chaudes plus tard lorsqu'ils manquent de place en serre.

On peut faire la couche chaude en creusant un trou de deux pieds de profondeur et en le remplissant de fumier qui chauffe; on peut aussi l'établir à la surface. Dans ce dernier cas on pose une couche de fumier de six à huit pouces plus large que le coffre de la couche, et généralement de 2 à 2½ pieds de hauteur suivant l'époque où la couche est établie. Les coffres de la couche sont faits ordinairement pour recevoir quatre châssis vitrés, de 3 pieds par 6 pieds de dimension, et contenant chacun 18 vitres de 10 x 12 pouces, chevauchant. Le coffre est fait en madriers de 13 pouces de hauteur au fond et 8 pouces sur le devant, pour que les châssis soient en pente. Les extrémités sont clouées et il y a trois morceaux de 2 par 4 cloués de niveau avec le dessus des madriers pour porter les châssis.

Le fumier est laissé en tas pendant cinq jours. Au bout de ce temps on le retourne à la fourche en ayant soin de bien le secouer et on refait le tas. S'il est très sec, on l'arrose pour empêcher qu'il chauffe trop et pour qu'il se tasse. On obtient ainsi une chaleur modérée plutôt qu'un coup de feu violent et le fumier n'est pas exposé à brûler. Il faut fouler le fumier pour être sûr qu'il n'y aura pas de creux dans la couche.

On pose les châssis sur le coffre et on les laisse pendant quelques jours, puis on les soulève pour aérer et laisser sortir les gaz engendrés par le premier coup de feu du fumier. Lorsque la température du fumier est tombée à 80 degrés Fahrenheit, on place des bâches (petites caisses) dans la couche chaude ou l'on recouvre le fumier d'une couche de terre de cinq pouces d'épaisseur et l'on sème la graine. Si l'on se sert de bâches il faut moins de terre. Les bâches sont placées sur des planches étroites, déposées en travers de la couche.



TERREAU POUR COUCHE CHAUDE

Morceaux de gazon mis en tas pour pourrir, par couches alternatives de gazon et de fumier

Comme l'espace d'air dans une couche chaude est limité, la température s'élève rapidement par une journée ensoleillée, et il peut aisément arriver que les plants soient brûlés par un excès de chaleur. On peut repousser les châssis de quelques pouces suivant le temps qu'il fait et l'espèce de plantes. Les tomates, par exemple, supportent mieux la chaleur que les choux. L'arrosage doit se faire avec précaution pour éviter un excès d'humidité qui favoriserait la pourriture des semis. Généralement l'arrosage se fait vers midi, afin que le sol et l'air aient le temps de sécher avant qu'on recouvre les couches pour la nuit. Pendant les nuits où il gèle et dans les couches où il y a peu de chaleur de pied, il est bon de recouvrir les couches avec des morceaux de vieux tapis, ou des paillassons.

Couches froides ou couches sourdes

Le coffre de la couche froide est le même que celui de la couche chaude. On le place directement sur le sol. S'il est placé de bonne heure, bien rechaussé, et que l'on se serve de bon terreau, on peut produire des plants raisonnablement précoces. Il faut abriter ces coffres tôt dans la journée et les recouvrir d'un tapis serré pendant la nuit, pour empêcher la perte de chaleur. La couche froide est un excellent endroit pour l'endurcissement des plants rustiques, qui doivent être plantés de bonne heure dans le jardin.

Bâches (petites caisses plates) employées dans le jardin

La meilleure dimension de bâche est d'environ $12\frac{1}{2}$ par 22 pouces, et de 3 pouces de profondeur sur les côtés. Les extrémités des bâches sont formées de morceaux de bois de $\frac{5}{8}$ de pouce d'épaisseur et de 12 pouces de long. Les morceaux des côtés et du fond sont en bois d'un quart de pouce d'épaisseur, de 22 pouces de long et 3 pouces de large. Les morceaux du fond sont un peu espacés pour permettre l'égouttement. Il vaut mieux adopter une dimension régulière pour que les bâches puissent être facilement enlevées et remplacées par d'autres. Les bâches dont on ne se sert pas seront serrées dans un endroit sec et elles dureront ainsi plusieurs années.

Production des plants dans la maison

La culture des plants se fait parfois dans une bâche placée devant une fenêtre de maison exposée au sud, mais ce procédé a un défaut, c'est que généralement ces plants ne reçoivent pas le soleil toute la journée et dans ce cas ils "filent" et s'étiolent. Cependant, c'est un moyen excellent pour partir les plants de bonne heure, tandis que l'on prépare la couche chaude dehors; après que les plants sont repiqués et établis, on peut porter les bâches dans la couche chaude.

Repiquage et transplantation

Le premier repiquage des plants de semis se fait généralement quand les premières vraies feuilles sont formées. On peut les mettre dans des bâches, à espacement suffisant, généralement de deux à cinq pouces suivant la variété. On peut aussi les repiquer dans des pots de fleurs, des casseaux de fraises, des pots de papier ou des bandes de papier. Lorsque l'on se sert de pots il faut éviter d'y laisser les plants jusqu'à ce que les racines remplissent tout l'intérieur du pot, car leur croissance en souffrirait.

Avant de transplanter les plants en plein air, il faut les exposer graduellement aux conditions extérieures pendant quelques jours pour les endurcir. On les arrosera copieusement plusieurs heures avant de les transplanter. La transplantation se fait de préférence par un temps couvert ou le soir, afin d'éviter que la

plante ne se flétrisse d'une façon excessive. Pour transplanter, on coupe le casseau de fraises aux quatre coins et l'on enlève le plant sans rompre la motte de terre. Si c'est un pot, on le retourne sens dessus dessous dans la main et l'on en fait sortir la plante du pot en tapotant le bord du pot sur quelque chose de solide. Quand les plants sont en bâche, on coupe entre eux avec un couteau tranchant jusqu'au fond de la bâche pour faire des mottes de terre avec le plant au centre.

Les plants sont placés dans l'ouverture qui a été préparée dans la terre et l'on remplit cette ouverture en pressant fermement la terre autour du plant, en évitant d'écraser ou de déranger les racines dans la motte de terre. Si les plants sont mis dans une terre très sèche, il est bon d'arroser immédiatement pour bien humecter la terre afin qu'elle se tasse bien autour du plant. Lorsque la terre est sèche, la surface est recouverte d'une mince couche de terre sèche.

On peut protéger les plants qui n'ont pas de motte de terre autour des racines au moyen d'une planche posée sur le can, ou d'un bardeau enfoncé dans la terre, près de chaque plante, pour briser la force du vent. Planche ou bardeau sont généralement mis sur le côté du sud afin d'ombrager les plantes. Il faut tasser la terre fermement autour des plants quand on transplante, mais ce tassement doit se faire avec précaution, pour ne pas écraser la tige délicate.

Le maïs, les fèves et les récoltes à tiges sarmenteuses ne se transplantent pas bien. Si on essaie de le faire, il faut les cultiver en pots et tenir la motte de terre intacte quand on plante.

Succession de récoltes

L'avantage des semis successifs n'est pas aussi grand depuis que l'on a des variétés très hâtives et très tardives, mais quand on a de l'eau pour le jardin et que la température d'été est modérée dans le district où l'on se trouve, il peut y avoir avantage, pour certaines récoltes, à faire des plantations ou des semis successifs à deux ou trois semaines d'intervalle.

On peut aussi planter des récoltes tardives entre les lignes des récoltes hâtives. Les premières auront toute la place à leur disposition lorsque les dernières sont enlevées. Le jardinier verra lui-même dans quelle mesure il peut le faire utilement. On ne peut pratiquer ce système que sur une petite échelle dans les districts où la saison est courte.

Houe avec roue-support et autres instruments de jardinage

Un outil important est le semoir-houe combiné avec roue-support. Après les semailles faites, on peut enlever la boîte à graine et boulonner à sa place les parties de la houe. On peut ensemencer le jardin à la main et faire aussi les sarclages à la main, mais il n'y a pas de machine plus utile que la houe roulante que l'on peut régler de façon à ne laisser qu'une bande étroite à sarcler à la main. Elle coupe la plupart des mauvaises herbes et laisse la terre en place sous forme d'un tapis de terre fine, égalisée. Quand on cherche à couper les mauvaises herbes au moyen de la bineuse à traction animale près des plantes qui poussent, on dérange souvent les racines des plantes, et c'est là un accident qu'il faut éviter. La houe ou "gratte" hollandaise que l'on pousse, et qui a une bande d'acier étroite, est meilleure pour les sarclages que la gratte ordinaire. La petite désherbeuse "hazeltine" à bras et la truelle sont des outils indispensables pour le jardin, tout autant que la bêche et le râteau de fer.

Insectes et maladies

On peut se procurer des bulletins qui traitent des insectes et des maladies nuisibles aux plantes de jardins en s'adressant au Bureau de publicité et d'extension, Ministère de l'Agriculture, à Ottawa. Tous les fléaux de ce genre doivent être combattus promptement et il ne faut pas attendre pour aller aux renseignements que les premiers désordres se manifestent.

Poudre de derris

La poudre de derris, qui est faite de racines de derris finement broyées (4 pour cent de rotenone) mélangée dans la proportion de 12½ livres à 87½ livres de plâtre de bonne qualité, est la poudre la plus satisfaisante et la plus utile pour combattre tous les insectes du jardin potager. Une proportion de 30 livres de poudre de derris pour 70 livres de plâtre est encore plus efficace. Elle ne fait aucun tort aux plantes même lorsqu'elle est appliquée en grosse quantité, mais il vaut mieux faire des applications modérées, fréquentes et parfaites.

Le résidu qui peut rester sur les feuilles n'offre aucun danger, pas plus pour les êtres humains que pour les animaux, car le derris n'est pas un poison pour l'homme ou les animaux mais il tue bien les insectes.

Variétés de légumes recommandées

Asperge.—Mary Washington.

Aubergine.—Blackie, Black Beauty.

Betteraves.—Crosby Egyptian (*Egyptienne de Crosby*), Rouge foncé de Détroit.

Blé d'Inde sucré.—Très hâtif: Banting, Dorinny, Golden Gem. Intermédiaire: Golden Sunshine, Golden Bantam, Golden Cross. Tardif: Bantam Evergreen, Country Gentleman.

Carottes.—Chantenay, Demi-longue de Danvers, Nantes ou Nantaise.

Céleri.—White Plume, Golden Plume ou Wonderful, Golden Self-Blanching (*Céleri plein blanc*). Pour conservation en hiver: Pascal, Winter Queen et Emperor. Le Golden Pascal est une nouvelle variété de mérite.

Choux.—Hâtifs: Golden Acre, Marché de Copenhague. Intermédiaires: Glory of Enkhuizen, Succession. Tardifs: Danish Ballhead (à courte tige), Savoie. Pour un chou coloré à marinades, le Danish Stonehead est très satisfaisant.

Choux-fleurs.—Snowball, Dwarf Erfurt. Le Danamerica est une nouvelle espèce Snowball d'un très grand mérite.

Citrouille ou potiron.—Small Sugar, Winter Luxury, Connecticut Field.

Concombre.—Early Fortune. Davis Perfect. White Spine. Long Green, Delcrow. A cornichons: Snow Pickling.

Courge à moelle.—Les espèces naines et traçantes sont excellentes.

Courge (Grosse).—A Moelle de Boston, Dorée de Hubbard, Verte de Hubbard, Bleue de Hubbard, Galeuse verte de Hubbard, Kitchenette.

Epinard.—Bloomsdale, King of Denmark.

Fèves à rames.—*A gousse beurre:* Kentucky Wonder Wax, Golden Cluster. *A gousse verte:* Kentucky Wonder, Asparagus, Scarlet Runner. Une variété naine de Haricot d'Espagne (Scarlet Runner) mérite d'être essayée.

Fèves, naines.—*A gousse beurre:* Round Pod Kidney Wax ou Brittle Wax, Pencil Pod Black Wax, Refugee. *A gousse verte:* Stringless Green Pod (à gousse verte sans fils), Bountiful, Refugee 1,000 to 1. La Princesse d'Artois est l'une des plus hâtives et de qualité excellente lorsqu'elle est cueillie de bonne heure, mais elle devient bientôt filandreuse.

Laitue.—Non pommée: Grand Rapids, Simpson. Pommée: Big Boston, All Heart, New-York ou Wonderful, Iceberg. Romaine (*Cos*): Blanche de Paris.

Melon.—Hackensack très hâtif (Extra Early Hackensack), Emerald Gem, Golden Champlain, Honeydew, Benders Surprise.

Melon-citron (citronnelle).—Colorado, melon-citron à graine rouge.

Melon d'eau ou pastèque.—Peerless, Cole Early.

Navet.—Milan à collet blanc, Milan à collet violet, Golden Ball.

Navet de Suède (Rutabaga ou chou de Siam).—Ditmars (à collet bronzé), Canadian Gem, Laurentian, Halls Westbury (à collet violet).

Oignon.—Hâtif: Extra Early Flat Red (*Rouge plat extra hâtif*). Intermédiaire: Yellow Globe Danvers, Red Wethersfield, Southport White Globe et Southport Red Globe. Pour transplanter: Cranston Excelsior, Denia, Prizetaker, Red Globe, White Globe. A cornichons: White Barletta, White Portugal.

Panais.—Hollow Crown (à couronne creuse), Guernsey.

Persil.—Champion Moss Curled (Frisé vert foncé).

Piment.—Une grosse espèce sucrée hâtive est le Harris Earliest, le California Wonder et le Rouge de Cayenne pour les conserves.

Pois.—Hâtif: Fenland Wonder, Alaska. Intermédiaire: Laxton Progress, Thomas Laxton, Gradus, Hundredfold, American Wonder. Tardif: Stratagem, Telephone, Dwarf Telephone ou Daisy. Les variétés Windermere, Kootenay, Director et Bruce sont de bonnes espèces à grosses gousses. Le meilleur pois à gousse comestible de tous ceux qui ont été essayés est le Paramount Sugar.

Radis.—Scarlet Globe, French Breakfast, Icicle.

Tomates.—Abel, Alacrity, Bestal, Earliana, Bonny Best, Penn State, Chalks Early Jewel. La Globonnie est une nouvelle variété intéressante créée à Ottawa. Les Pritchard, Harkness et Asgrow Scarlet Dawn sont de nouvelles variétés commerciales d'avenir.

Instructions pour la culture des légumes

ASPERGES

L'asperge est un légume printanier important dont la culture est peu répandue quoiqu'elle n'offre rien de difficile, parce qu'il faut du temps pour établir une bonne planche et que l'on ne peut guère commencer à récolter qu'au bout de deux ans. Ce temps est nécessaire pour la formation de bons collets, pour la production future. La deuxième année on peut faire une légère coupe, mais qui ne doit pas durer plus de deux semaines. Les années suivantes la coupe pourra être prolongée pendant six ou sept semaines et arrêtée au commencement de juillet. Beaucoup de bonnes planches ont été ruinées par des coupes tardives qui affaiblissent permanemment les plantes. Une période de repos entre la dernière coupe et la fin de l'automne est nécessaire pour donner à la plante l'occasion d'emmagasiner dans ses racines charnues la nourriture exigée pour le développement de gros "turions" ou tiges, l'année suivante.

Le meilleur sol pour l'asperge est un sol franc, profond, friable, bien égoutté. Eviter les sols minces. On peut appliquer du fumier de ferme en abondance, sans crainte d'en mettre en excès. Si le sol est pauvre en matière organique on pourra y incorporer de 40 à 50 tonnes de fumier à l'acre. Cette fumure n'est pas aussi importante sur les bons sols de jardin déjà bien engraissés. L'ameublissement préparatoire doit être profond et parfait.

On prendra pour la plantation des plants d'un an, vigoureux, portant de bons bourgeons. La Mary Washington est la meilleure variété. On peut produire les plants par voie de semis dans le jardin, en semant aux premiers jours de printemps sur bon sol de jardin, en lignes espacées de 15 pouces, la graine à deux pouces d'écartement dans la ligne et à un pouce de profondeur. On conseille de tremper la graine dans de l'eau chaude pendant une journée avant de planter.

On éclaircit habituellement les plants à une distance moyenne de quatre pouces dans la ligne. Il faut éviter la plantation épaisse, qui donne des plants de petite taille; les plants à repiquer devraient avoir des racines s'étalant sur un rayon de 15 pouces de la racine. On les débarrassera des mauvaises herbes par des binages fréquents, peu profonds. Eviter de biner profondément près des plants.

La plantation se fait très tôt au printemps, par racines (griffes) aussi fraîches que possible. La plantation tardive est mauvaise de même que les retards après que les racines sont arrachées. Les racines laissées quelques jours en une masse ou paquet compact, chauffent et il peut en résulter de grosses pertes. Les lignes seront espacées de quatre à cinq pieds, et les plants mis à 1½ pied d'espacement dans la ligne. Si l'on fait une planche, espacer les plants de 1½ par 1½ pied en tous sens. Si l'on plante en lignes, espacer les plants de 1½ pied. Pour la plantation en lignes on peut ouvrir des sillons profonds en rejetant le sol dans des directions opposées, et creuser à l'endroit où les plants doivent être mis en place, assez profondément pour que le collet soit de 6 à 8 pouces plus bas qu'il n'était dans l'endroit qu'occupait le plant. On ne met qu'un plant par endroit. On étale les racines également dans toutes les directions et on les recouvre de trois pouces de bonne terre de surface. On remplit graduellement la tranchée ainsi faite à mesure que les plants se développent. Dans la culture en planche, en jardin, la pratique est de creuser des trous à 18 pouces d'espacement en tous sens, de la grosseur suffisante pour recevoir le plant. Il ne paraît y avoir aucun avantage à ameublir le sol sous l'endroit même où les plants sont placés, mais il est bon de mettre une poignée ou deux de terre directement sous le collet afin que les racines se trouvent à un angle moins abrupt.

Généralement la surface des planches est tenue égale, mais dans les terres mal égouttées un billonnage est utile en pourvoyant à l'égouttement à mi-chemin entre les lignes. On fera une petite rigole à partir de ces dépressions pour que l'eau puisse s'écouler. Il est nécessaire de biner toute la saison pour empêcher la pousse des mauvaises herbes.

La coupe se fait au moyen d'un couteau étroit, bien aiguisé, que l'on enfonce dans la terre directement sous l'asperge pour couper celle-ci à environ un pouce au-dessous de la surface. Pour la catégorie nº 1 gros, les asperges doivent être de ⅜ de pouce de diamètre à la base et de 5¾ pouces de longueur, et pour le nº 1 moyen de ¼ de pouce de diamètre à la base et de 5½ pouces de longueur. Les tiges sont mises en bottes de 8 onces ou de 16 onces. Elles sont égalisées au sommet et à la base et liées avec un ruban au-dessus et au bas. Les tiges et les têtes difformes et tordues, les pointes cassées doivent être rejetées.

Dès que la coupe est terminée, on épand sur la surface du sol un engrais de 4-12-6 ou 4-8-10*, à raison de 900 livres à l'acre, et on l'incorpore parfaitement à la herse. On a souvent pour pratique d'épandre sur la planche en automne de 10 à 15 tonnes par acre de fumier de ferme bien pourri, sans graines de mauvaises herbes, et de l'enfouir à la surface du sol au commencement du printemps. En automne on coupe les tiges et on les enlève de la planche. On aura soin également d'enlever toutes les plantes spontanées poussant de graine qui peut s'être répandue.

Voir également la circulaire "L'asperge" par T. F. Ritchie, Division de l'horticulture, Ferme expérimentale centrale, Ottawa, Ont.

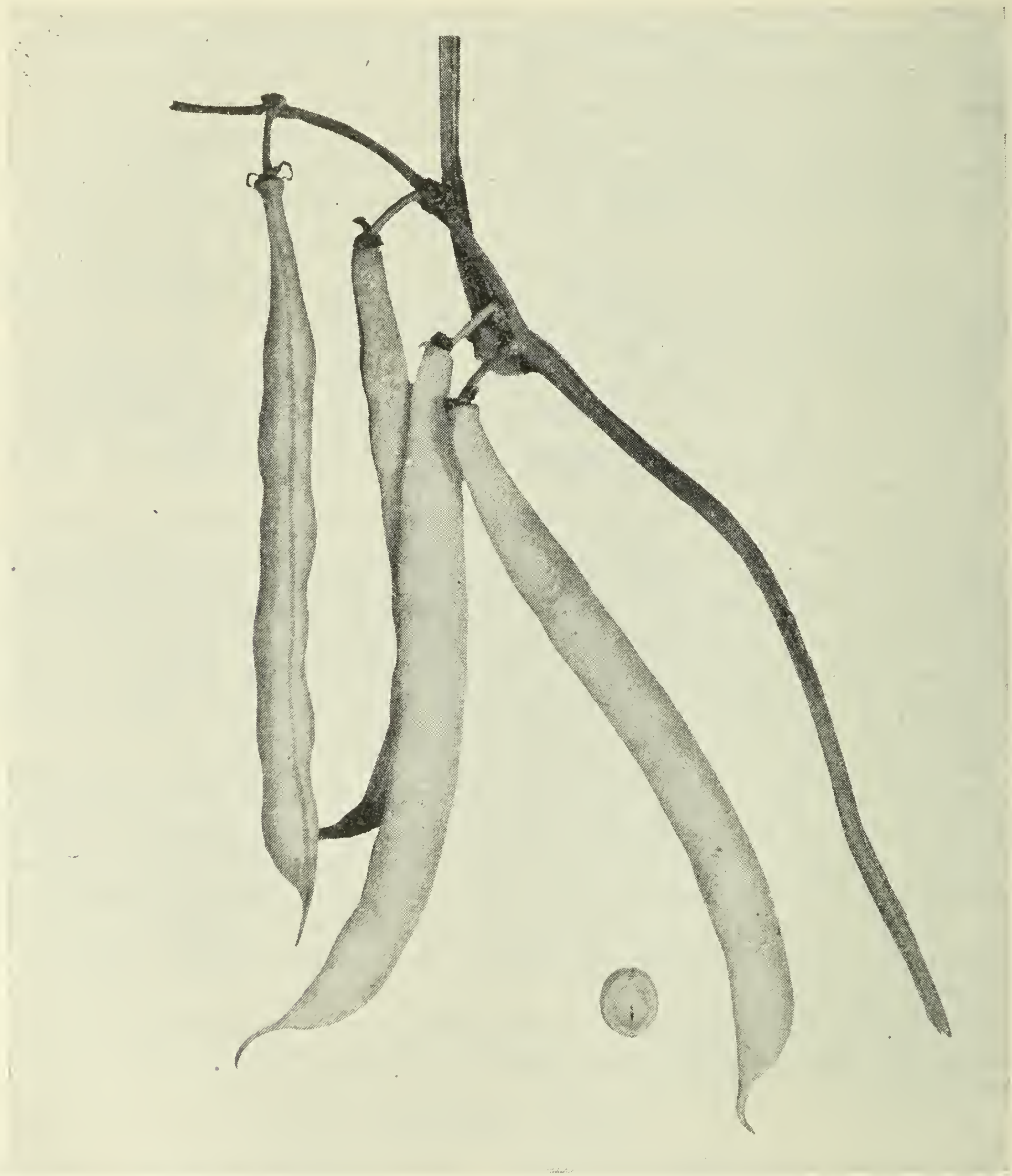
FÈVES (HARICOTS)

Les haricots, communément appelés "fèves" quoique ce nom devrait être réservé à la gourgane, sont peut-être la récolte la plus importante du jardin. Ils exigent de la chaleur et ne peuvent être semés que lorsque la terre se réchauffe; il faut éviter les gelées précoces. On les sème vers la fin de mai ou le

---

* Suivre les recommandations du Conseil consultatif d'engrais chimiques, du Ministère provincial d'agriculture. (Voir aussi "Engrais composés pour temps de guerre.)

commencement de juin sur terre bien égouttée. Cette récolte ne vient pas bien sur sol argileux à moins de fumer abondamment. En général on met du fumier à raison de dix tonnes à l'acre, et la terre est labourée et énergiquement disquée. Sur sol léger, pas très riche, on conseille d'employer, en plus du fumier, un engrais de 2-12-6 ou 4-12-6, à raison de 600 à 900 livres à l'acre, et de le mettre sur le côté des lignes. Une application à la volée, bien enfouie dans le sol, est généralement préférable à la distribution au semoir, car la graine qui germe est très exposée à être abîmée si les racines viennent en contact avec l'engrais. Les plantes rabougries à cette époque reprennent rarement toute leur vigueur et donnent une récolte peu satisfaisante. Une bande d'engrais de chaque côté de la ligne, placée à 2 pouces de la ligne et à $1\frac{1}{2}$ pouce de profondeur, prévient tout dommage aux racines et produit les meilleures récoltes.



FÈVE OU HARICOT

Le haricot beurre à gousse ronde (Round Pod Kidney Wax) est l'une des meilleures variétés beurre

La graine se sème en lignes, généralement à plat sur terre légère, et sur billons peu élevés sur terre argileuse. Les lignes sont espacées de 30 à 33 pouces. La graine est mise à environ trois pouces d'écartement dans les lignes, et il faut de trois quarts de boisseau à un boisseau de graine par acre. On recouvre la graine d'un pouce de terre ou d'un peu plus si la terre est très sèche. Après la plantation faite, il suffit de biner légèrement pour détruire les mauvaises herbes. Avoir soin de ne pas travailler parmi les plantes lorsque le feuillage est humide.

Les haricots à rames sont généralement plantés en lignes et laissés à cinq pouces d'espacement; on met une rame (perche) de deux pouces de diamètre et de sept pieds de hauteur à tous les deux plants. Quelques jardiniers préparent les poquets pour les fèves à rames en mettant une fourchée de fumier sous un poquet de cinq plants, les poquets sont à deux pieds d'espacement et il y a une rame au centre de chacun. Certains jardiniers préfèrent le haricot d'Espagne (*Scarlet Runner*) qui pousse bien sur une clôture de fil de fer. On recommande le haricot d'Espagne nain qui fait un très bel effet lorsqu'il est en fleur.

Les variétés à conserves doivent être sans fils. Les variétés principalement employées pour les conserves et dans les jardins potagers sont les Pencil Pod Black Wax (*Haricot beurre noir à gousse crayon*), Round Pod Kidney Wax (*Haricot beurre à gousse ronde*), Refugee Wax et Stringless Green Pod (*à gousse verte sans fils*), et pour les fèves à rames, Kentucky Wonder Wax, et Kentucky Wonder (*à gousse verte*).

Le haricot nain de Lima, à petites graines, est meilleur pour les districts du sud. Il exige une terre plus chaude que le haricot nain ordinaire et doit être planté plus tard afin d'avoir plus de chaleur pour germer. Lorsque la saison est courte il ne forme pas ses graines avant la gelée.

BETTERAVES

Les betteraves potagères, de même que les betteraves fourragères et à sucre, exigent un sol riche en potasse. Si l'on emploie une bonne qualité de fumier à raison de 10 tonnes à l'acre, on peut se servir avantageusement de l'engrais à pommes de terre 4-8-10, à raison de 800 à 1,000 livres à l'acre.

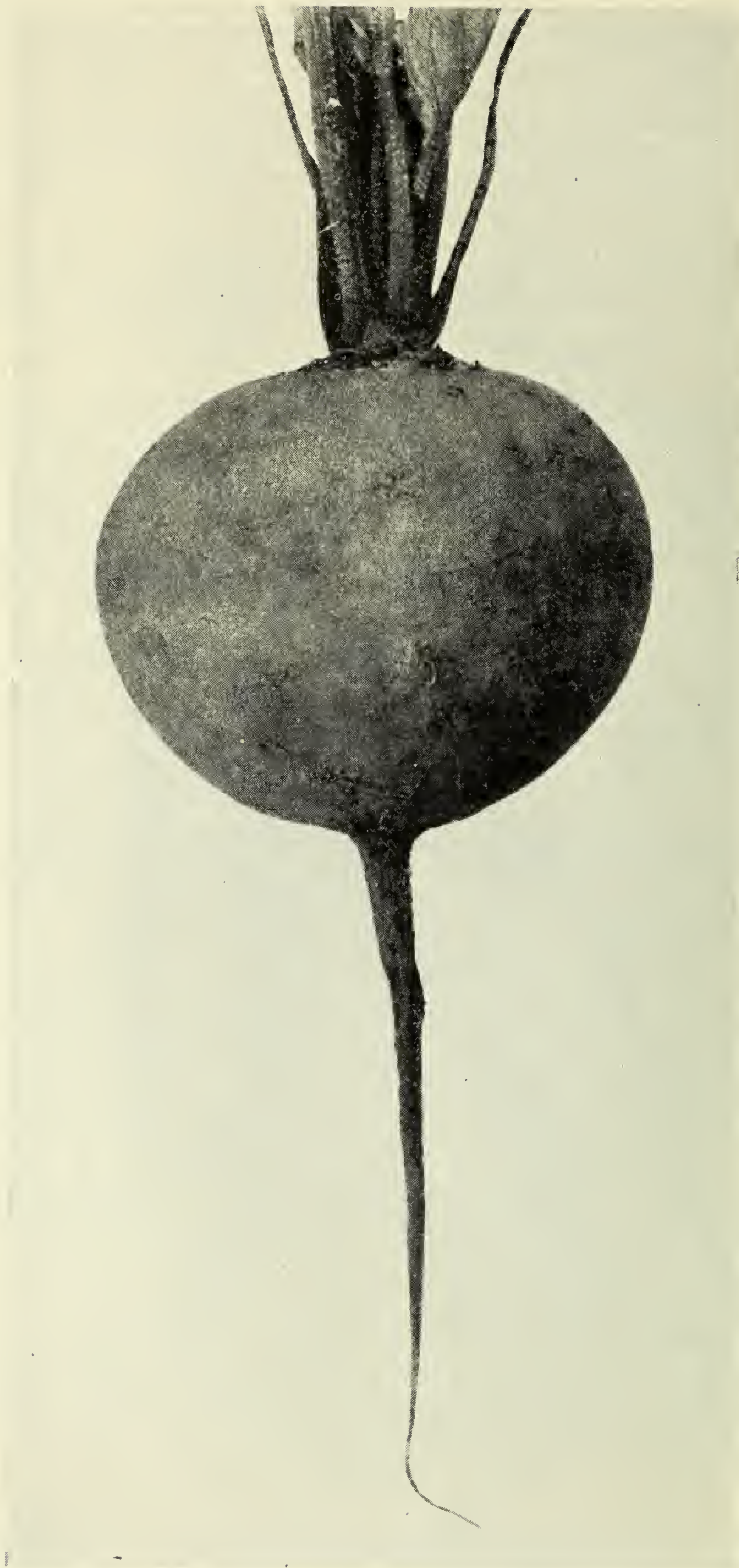
Pour la production de primeurs ou la fabrication de conserves, il faut semer tôt afin d'obtenir une pousse rapide et succulente. Pour la conservation en hiver, on recommande de semer aux premiers jours de juin, car le marché veut avoir des racines assez petites, pas trop développées. On plante la graine à un demi-pouce de profondeur dans une terre fraîchement préparée. Celle que l'on sème sur terre desséchée germe souvent très mal et la récolte est rabougrie dès le début. Si l'on cultive avec la houe roulante, les lignes seront espacées de 15 pouces. Si l'on se sert de la bineuse à cheval, un espacement de 30 pouces est le meilleur. On préfère généralement semer à plat, sur sol bien égoutté. Les plants sont généralement éclaircis à deux pouces de distance. Il est nécessaire de biner souvent pour détruire les mauvaises herbes et tenir meuble la surface du sol.

Il faudra moins d'éclaircissage si l'on enlève les betteraves à mesure qu'elles atteignent la grosseur voulue pour être vendues comme primeurs.

La Rouge foncé de Détroit est la variété favorite pour les conserves et l'emploi général. L'Egyptienne de Crosby améliorée, plus hâtive, est de bonne qualité. Il y a beaucoup de variétés excellentes.

BROCOLI

Le brocoli pommé est semblable à un chou-fleur très tardif. Il se cultive de la même façon et se vend généralement comme chou-fleur. Le gros brocoli blanc de France, très hâtif, est l'un des meilleurs.



BETTERAVE

Detroit Dark Red
Une racine typique de betterave Rouge foncé de Détroit.

Le brocoli branchu, ou brocoli asperge, produit à l'aisselle des feuilles des pousses charnues que l'on coupe lorsqu'elles ont atteint une longueur d'environ six pouces; d'autres pousses se forment et l'on a ainsi une récolte assez continue. On les traite de la même façon que les choux. Le brocoli branchu vert d'Italie paraît être l'une des meilleures variétés.



BROCOLI

Le brocoli branchu ou brocoli asperge est un excellent légume.

77699—3½

CHOUX DE BRUXELLES

Les choux de Bruxelles se cultivent de la même façon que les choux hâtifs. Les petits choux ou pommes se développent dans l'aisselle des feuilles. On supprime les feuilles du pied lorsque les pommes commencent à se former, et lorsque celles-ci sont bien formées on les récolte et on les utilise comme les choux et les choux-fleurs. On peut arracher les plants en laissant les racines intactes et les mettre dans une couche froide pour les protéger contre la gelée.



CHOUX HÂTIFS
La bonne graine produit une récolte uniforme. A gauche, Early Jersey Wakefield; au centre, Golden Acre; à droite, Golden Acre, manquant d'uniformité.

CHOUX

Cette récolte s'accommode de bien des conditions différentes. Elle n'est pas exigeante en ce qui concerne le type du sol, pourvu qu'il y ait suffisamment de nourriture et d'humidité. C'est sous une température relativement fraîche qu'elle pousse le mieux et les choux peuvent supporter de grosses gelées.

On applique 15 tonnes de fumier à l'acre que l'on enfouit à la charrue et l'on ameublit parfaitement la terre. L'engrais chimique, généralement 4-12-6, est appliqué à raison de 900 livres à l'acre. L'engrais placé en bandes donne de meilleurs résultats que celui qui est mis très près de lá jeune plante. Quand l'engrais chimique est concentré à l'endroit même où le plant est repiqué, la végétation est souvent très contrariée. Le chou, comme toutes les plantes de ce groupe, exige une grosse provision d'acide phosphorique assimilable; très souvent le fumier seul et 600 livres de superphosphate à l'acre donneront de bonnes récoltes, mais le fumier seul, sans superphosphate, donne souvent des résultats décevants. La chaux est nécessaire sur la plupart des sols.



CHOUX TARDIFS

Le Ballhead Danois (Amager extra tardif) (courte tige) est une bonne variété pour la conservation en hiver et pour la vente. Ces choux ont été choisis pour la production de la graine.

On préfère les sols sablo-argileux pour une récolte hâtive parce que l'on peut planter plus tôt. Pour les récoltes d'automne un sol plus tardif et qui contient une bonne provision d'humidité vers la fin de l'été est préférable. Il est important pour former une bonne pomme de chou d'avoir de grandes feuilles bien développées, et c'est pourquoi il est nécessaire d'avoir une bonne provision d'azote. Il faut, cependant, éviter l'excès d'azote, qui donnerait des pommes spongieuses au lieu des pommes fermes, croquantes, tant désirées.

Pour la production de choux hâtifs, la graine se sème sous verre, vers le 15 mars, en bâches peu profondes; dès que les premières vraies feuilles se sont formées, les plants sont repiqués dans des bâches semblables, à espacement de 1½ à 2 pouces. Le terreau doit se composer d'une bonne terre franche riche contenant une forte proportion de fumier et de poudre d'os. Dès que les plants sont bien établis on les habitue graduellement à la température de plein air en les laissant dans une couche froide pendant quelques jours pour les endurcir. Il faut éviter l'excès de chaleur qui provoque une pousse trop rapide; un plant trapu, vigoureux est bien préférable à un plant filant, effilé. Une température de 50 à 60 degrés est la meilleure.

Les plants sont transplantés en pleine terre la première semaine de mai, en lignes espacées de 33 pouces et à 1½ pied d'écartement dans les lignes pour les espèces hâtives comme les Golden Acre, qui forment des pommes fermes, de grosseur moyenne. Les plants sont portés au champ dans des bâches et chacun d'eux est coupé avec une motte de terre, ce qui lui permet de reprendre sans retard.

Pour la récolte principale, la graine peut se semer clair, sur terre bien préparée, dans une couche froide ou dans le champ même, à la fin d'avril ou aux tout premiers jours de mai, et les plants sont transplantés à l'endroit qu'ils doivent occuper permanemment au commencement de juin. Pour les types à pommes plates et à grosses pommes tambours (*drumhead*), les plants sont espacés de 2 à 2½ pieds dans la ligne afin qu'ils puissent prendre un bon développement. Le Danish Ballhead se plante à 1½ pied d'espacement en ligne.

Les binages peu profonds sont importants pour détruire les mauvaises herbes et former un tapis de terre sèche, pour conserver l'humidité. Eviter de biner profondément près des plants.

Pour la conservation, une température de 32 degrés est la meilleure. Les plants sont arrachés avec leurs racines, mis par rangées, les racines croisées, de façon que les pommes aient un espace d'un pied entre les rangées pour assurer une bonne ventilation. On peut faire les tas de six à huit pieds de hauteur si l'on a soin de bien placer les plants.

Le Golden Acre est l'une des meilleures variétés pour les primeurs; il prend la place du Copenhagen Market. Le Danish Ballhead, qui a une pomme ronde et ferme, est le meilleur pour la conservation en hiver. Les Glory of Enkhuizen et Succession sont de bonnes espèces intermédiaires. Le Danish Stonehead est le meilleur des choux violets pour les conserves. Le chou de Savoie, aux feuilles frisées, est d'excellente qualité.

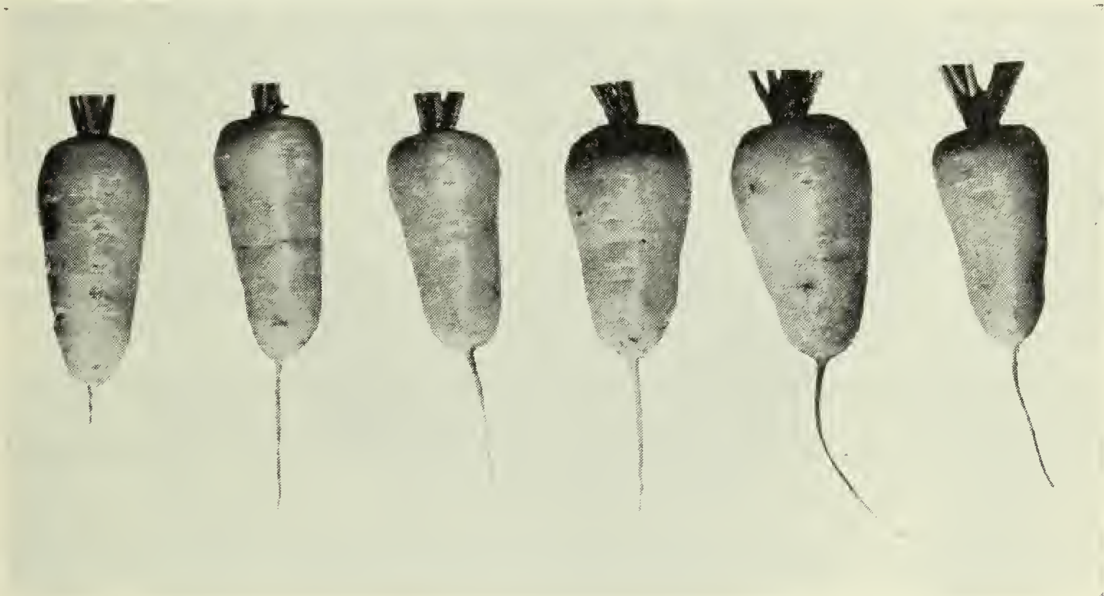
CAROTTES

La carotte exige une terre franche, meuble, friable, profonde, bien préparée et bien égouttée, pour que sa racine puisse bien se former. Dans les sols lourds, contenant un excès d'eau, la carotte est courte, plus épaisse, développe un gros cœur; elle est moins bonne pour la table et le commerce n'en veut pas. Les carottes à petit cœur sont meilleures que celles qui ont un gros cœur et contiennent aussi plus de vitamines, ce qui leur donne plus de valeur pour la famille. Celles qui ont plus de deux pouces de diamètre ne sont pas bonnes pour la table.

On recommande de mettre de 10 à 15 tonnes de fumier et un engrais 4-12-6 à raison de 600 à 900 livres à l'acre, bien incorporés au sol qui est ensuite nivelé avec une traîne en madriers. Sur sols légers il vaut mieux planter à plat, car en ce faisant le dessus de la carotte est moins exposé au cours des binages. Le collet de la racine ne devrait jamais être exposé, car la décoloration verte qui en résulte, même si elle est légère, amoindrit la valeur de la carotte pour la table.

La graine se sème en lignes espacées de 30 à 33 pouces; si elle est bonne, deux livres à l'acre suffisent. L'inconvénient des semis épais est la nécessité d'éclaircir, une opération coûteuse, car les plantes demandent à être espacées de deux pouces en moyenne. La graine se sème sur sol humide à un demi-pouce de profondeur au plus. Pour pouvoir biner tôt, on peut mélanger une petite quantité de graine de navets à celle de carottes, ce qui permet d'identifier la ligne de bonne heure et d'employer la houe roulante. On enlève les jeunes plants de navets au premier désherbage.

Lorsque les carottes ont un pouce de diamètre on peut les arracher, en dérangeant les plantes voisines le moins possible, pour les mettre en paquets de 5 à 8 suivant la grosseur. Eviter d'arracher les racines trop petites. L'espacement des plants au premier éclaircissage sera réglé par la richesse du sol et la question de savoir si les racines doivent être arrachées pour la vente en paquets. Il est bon de laver les carottes en paquets au moyen d'eau courante.



CAROTTES

Racines typiques de la variété Chantenay.

Pour la conservation en hiver, on met les carottes dans une cave fraîche, à circulation d'air modérée, pour prévenir le chauffage. L'air chaud et sec ne convient pas si l'on veut que les racines restent fermes et croquantes. L'air humide stagnant peut causer la pourriture molle.

On conseille de retarder la plantation jusqu'à la première semaine de juin pour éviter la mouche de la carotte; cette plantation produit des racines de grosseur passable pour la conservation en hiver. La récolte principale se sème au commencement de mai.

Il faut biner et sarcler de bonne heure et sarcler parfaitement à la main au commencement, car si on laisse les mauvaises herbes prendre un grand développement, il est très difficile de les enlever.

Les variétés préférées sont les Chantenay et les Demi-longue de Danvers.

CHOU-FLEUR

Le chou-fleur est peut-être le meilleur de tous les légumes du groupe chou. Ce n'est pas une récolte de culture facile. Il exige une humidité uniforme et beaucoup de nourriture assimilable. Il ne faut pas que sa pousse soit contrariée pendant la période de végétation. Eviter les extrêmes de température, dans la terre ou dans l'air. On peut le faire en se servant de matière végétale comme le fumier ou les engrais verts pour conserver l'humidité et modifier la température du sol en été. D'autre part, une température très fraîche du sol ou de l'air n'est pas bonne au commencement de la pousse, car on peut avoir dans ce cas de petites pommes, qui se développent prématurément. Il n'y a peut-être pas de plante qui soit plus exigeante sous ce rapport que le chou-fleur.

Pour obtenir des plants prêts pour la plantation de bonne heure au printemps, on sème en bâches. en serre ou sur couche chaude, vers le 1er avril, environ sept semaines avant la transplantation. Pour faire le terreau des bâches on prendra trois parties de fumier bien pourri et cinq parties de bonne terre sablonneuse, riche et on mélange bien le tout. Deux semaines après la levée on transplante les plants sur d'autres bâches où on les espace à deux pouces en tous sens. Il est nécessaire d'endurcir graduellement les plants avant de les planter dehors, mais il ne faut pas les exposer à une température inférieure à 50 degrés. La bonne ventilation est importante pour maintenir une température uniforme. L'arrosage doit se faire avec un soin tout particulier pour éviter la pourriture des semis, tout en maintenant une humidité égale. Dans les conditions les plus favorables, six semaines sont nécessaires pour obtenir de bons plants. Il n'est généralement pas à conseiller de planter des choux-fleurs plus tôt que le 15 mai, car une terre froide peut enrayer la végétation et dans ce cas les pommes formées sont petites. Le retard résultant de la culture en terre froide cause souvent un gros désappointement dans la qualité du produit. Si la plantation est suivie de pluies chaudes la grosseur et la quantité des pommes de choux en bénéficieront grandement tandis qu'un arrêt de végétation causé par une sécheresse excessive nuit beaucoup au développement.

La terre demande à être bien préparée, fumée à raison de 10 tonnes de fumier à l'acre et de 900 livres d'un engrais à pommes de terre 4-8-10, bien enfoui dans le sol ou déposé sur le côté des lignes. Il est souvent nécessaire d'employer de la chaux à raison de une à deux tonnes à l'acre.

Les plants sont mis en lignes espacées de 33 pouces et à écartement de 1½ à 2 pieds dans les lignes. En plantant il faut arracher le plant avec sa motte de terre afin que la pousse soit retardée le moins possible. Il faut plus de soin sous ce rapport qu'avec les choux ordinaires.

Pour une récolte tardive, la graine semée en plein air, au milieu de mai, donne des plants qui peuvent être mis permanemment en place au commencement de juin. Ceux-ci donnent une récolte excellente de fin d'été et d'automne.

Il est nécessaire de biner fréquemment mais peu profondément pour tenir la terre meuble et détruire les mauvaises herbes. Eviter les binages profonds qui peuvent abîmer les racines près des plantes. Le marché demande des pommes de choux compactes de cinq à six pouces de diamètre, bien conformées et égales. Quand les pommes ont deux ou trois pouces de diamètre on lie les feuilles pardessus pour empêcher qu'elles jaunissent. Les pommes liées à différentes époques devraient être marquées de quelque façon, au moyen de ficelle de différentes couleurs, sans quoi on pourrait ne pas savoir quand elles sont dans le meilleur état pour être récoltées. On coupe la tige près de la pomme et on laisse les grandes feuilles près de la pomme pour la protéger pendant les manutentions.

Les variétés favorites sont les Erfurt nain hâtif et Snowball.

CÉLERI

Contrairement à l'opinion générale, le céleri peut être cultivé sur tous les sols de jardin, à l'exception des argiles ou glaises très lourdes qui ne donnent jamais de très bons résultats, même lorsqu'elles sont bien pourvues de matière organique. Les conditions importantes sont l'humidité et une bonne quantité de nourriture bien équilibrée.

Il est essentiel d'incorporer du fumier ou de la matière végétale dans les sols sablonneux et sablo-argileux, pour qu'ils puissent mieux retenir l'eau; parfois aussi il est nécessaire d'arroser. De toutes les récoltes du jardin, le céleri est



LE CÉLERI GOLDEN SELF-BLANCHING

(Céleri plein blanc doré) nettoyé et prêt pour le marché.

77699—4

peut-être celle qui se ressent le plus des variations d'humidité, et un degré suffisant d'humidité est très important, même quand le sol renferme une abondance de nourriture.

Il faut environ 2½ mois pour produire de bons plants de céleri pour la plantation au printemps. La graine germe lentement et il est bon de la tremper dans de l'eau toute une nuit avant de la semer; on est beaucoup plus sûr d'obtenir une bonne levée. Après ce trempage on la mélange avec du sable sec, ce qui permet de la semer de façon plus égale. Deux semaines après la levée des plants, on les repique séparément dans d'autres bâches, à espacement de 1½ pouce. On les repique avec une motte de terre autour des racines pour que la végétation soit aussi peu enrayée que possible. Quand on sème clair en bâche, on peut transplanter directement dans le champ, et dans ce cas on conseille de rogner les feuilles jusqu'à trois ou quatre pouces de la base des plants.

La meilleure température du sol et de l'air pour obtenir une végétation vigoureuse est de 50 à 60 degrés. On peut endurcir les plants à une température qui ne soit pas inférieure à 50 degrés. Quand les plants partis trop tôt et bien développés sont mis à une basse température quelque temps pour les endurcir, la croissance peut être enrayée et la récolte monte à graine. C'est là un accident qu'il faut éviter. Un forçage excessif suivi d'une basse température donne très souvent de mauvais résultats. Les semis clairs au printemps dans un sol ouvert, suivis d'une transplantation bien faite pendant une journée couverte, en ayant soin d'ombrager les plants jusqu'à ce qu'ils soient établis, donnent souvent du céleri d'excellente qualité en automne.

La plantation se fait généralement en lignes espacées de trois à trois pieds et demi et les plants à espacement de six pouces dans les lignes. Si le céleri doit être butté ou rechaussé avec de la terre pour blanchir, il vaut mieux laisser quatre pieds d'espacement entre les lignes. Souvent aussi on plante en lignes doubles espacées de six pouces, les plants placés alternativement.

Nous avons déjà dit qu'il est important d'appliquer du fumier pour augmenter la matière organique; une quantité de 20 tonnes à l'acre peut être employée avantageusement. Le céleri exige plus d'azote et de potasse que l'acide phosphorique, et beaucoup des tiges creuses que l'on voit si souvent sont causées par un excès d'azote et un manque de potasse. L'engrais à pommes de terre, 4-8-10, à raison de 1,000 à 2,000 livres à l'acre, paraît être le plus satisfaisant pour le céleri. L'engrais 5-12-6 peut être employé à condition d'augmenter la potasse par des applications spéciales d'engrais potassique. Dans bien des cas il est bon d'appliquer deux tonnes de chaux à l'acre pour réduire l'acidité du sol et pourvoir aux besoins de calcaire de la plante. Pour augmenter la potasse, on pourrait appliquer 50 livres de muriate de potasse le long des lignes.

Un moyen qui a donné d'excellents résultats, quand les conditions d'humidité sont bonnes, est celui qui consiste à mettre le fumier en une rangée d'un pied de large, à le mélanger à la surface du sol, et à y incorporer ensuite un engrais 5-8-12 à raison d'un quart de livre par verge carrée. Ce moyen est recommandé pour les petits jardins. Il n'est pas nécessaire de creuser des tranchées, mais une tranchée aide à retenir l'humidité. Il n'y a pas d'inconvénient à planter un peu au-dessous du niveau du sol.

Après que les plants ont six pouces de hauteur, on rassemble les tiges à la main et on ramène la terre contre les plants en évitant de faire tomber des particules de terre entre les tiges. Il est parfois nécessaire de répéter cette opération. On blanchit le céleri hâtif au moyen de larges planches placées sur le can, de papier, de tuyau de drainage, ou de terre. Quant au céleri tardif, on le rechausse avec de la terre pour le blanchir.

Pour conserver le céleri, on l'arrache avec une motte de terre adhérant aux racines, et on le met dans une cave à sol de terre en recouvrant les racines avec

de la terre. On laisse un espace à tous les quatre rangs afin de pouvoir appliquer de l'eau avec un tuyau, pour tenir le sol humide. Ne laisser jamais tomber de l'eau sur le feuillage quand le céleri est en cave. Les variétés vertes blanchissent même dans une cave sombre. Il est nécessaire de maintenir une bonne ventilation pour tenir le feuillage sec, et la température doit être aussi près que possible de 32 degrés. On laisse le céleri dans le champ aussi tard que possible, mais il faut éviter les grosses gelées.

Le White Plume est le plus hâtif, le Golden Self Blanching (céleri plein blanc doré) un peu moins. Ce sont là les deux meilleures variétés. Comme céleri d'hiver, le céleri à tige rouge est excellent. Le Géant Pascal et le Winter Queen sont de bonnes espèces vertes pour le blanchiment en hiver. Pour que ces espèces d'hiver puissent bien blanchir il faut qu'elles continuent un peu à pousser, et l'on devra faire tout le nécessaire pour assurer cette condition.

BETTE À CARDE OU POIRÉE

(Swiss chard)

On fait cuire les feuilles et les tiges de la bette à carde pour s'en servir en guise d'épinards ou de légumes verts. On peut détacher les feuilles extérieures au fur et à mesure des besoins sans abîmer la plante.

La graine se sème en lignes, à 2½ pieds d'espacement, et plus tard on éclaircit les plants à six pouces d'écartement. Comme celle de la betterave, la graine ou "glomérule" contient plusieurs semences et après que celles-ci ont germé il est nécessaire d'éclaircir à un plant.

La bette à carde fournit des épinards tout l'été. C'est sur un sol riche que l'on obtient la meilleure qualité. On recommande l'application de fumier ou d'engrais chimique, comme pour les betteraves. Les plants ne viennent pas aussi bien sur sol acide et il peut être nécessaire de chauler.

CHOU DE CHINE OU PE-TSAI

Ce soi-disant chou peut être semé à la fin de juin ou au commencement de juillet, et il donne une bonne récolte d'automne.

Ce n'est pas une bonne récolte de printemps, car les pommes de ce chou ne se développent bien qu'à une température fraîche. Le chou chinois préfère un bon sol riche. Le Wong Bok est une bonne variété; elle vaut autant que toute autre.

MELON CITRON OU PASTÈQUE À CONFITURE (CITRONNELLE)

Ce melon n'a d'utilité que pour faire des confitures, et il se cultive de la même façon que la pastèque ou melon d'eau. Les espèces employées sont le Colorado à graine verte et le melon citron à graine rouge.

BLÉ D'INDE (MAÏS) SUCRÉ

Le maïs exige un sol sablonneux, bien égoutté, et contenant une quantité raisonnable de matière végétale. On conseille d'enfouir de 10 à 15 tonnes de fumier à l'acre. Au lieu de fumier on peut enfouir un gazon de trèfle à la charrue, que l'on complète par l'engrais 4-12-6, appliqué à raison de 600 livres à l'acre. Sur bien des sols on peut employer avantageusement l'engrais à pommes de terre 4-8-10. Il est évident qu'un engrais chimique stimule la première pousse des plantes mieux que le fumier seul. Il augmente également la grosseur des épis. Il ne faut pas que l'engrais soit concentré dans les lignes, en contact direct avec la semence et les racines, car la végétation de la plante en souffrirait. Il semble,

d'après les essais qui ont été faits, qu'il soit préférable d'épandre les engrais à la volée, avant de semer. Ces applications à la volée sont tout aussi bonnes que la distribution d'engrais le long des lignes et stimulent tout autant la végétation.

La plantation en "poquets" à espacement de trois pieds en tous sens, et où on laisse environ cinq plants par poquet n'est plus guère pratiquée aujourd'hui. Le placement d'une petite quantité de fumier sous la touffe même donne d'excellents résultats lorsqu'il tombe suffisamment de pluie, mais si le fumier se dessèche et que la pluie soit ensuite trop rare pour bien l'humecter, le maïs ne vient pas aussi bien. On sème à une profondeur de 1 à 1½ pouce, en lignes espacées de trois pieds, et les plants espacés d'au plus six pouces en moyenne et de préférence dix pouces afin d'obtenir des épis bien développés. Le maïs se sème ordinairement avec un semoir à grain, un planteur ou un semoir à bras. Les semailles se font à la fin de mai ou au commencement de juin, dès que la terre se réchauffe.

Les sols sablonneux sont les meilleurs pour le maïs et il n'est pas difficile de les cultiver profondément avec une herse à disques. On conseille de labourer au printemps les sols plus lourds, car la surface du sol se réchauffe ainsi plus vite et l'humidité est retenue pour la récolte.

Il est nécessaire de biner et de sarcler fréquemment, mais il faut éviter de biner profondément près des racines. Il n'y a aucun avantage à ébourgeonner, c'est-à-dire à supprimer les rejets, car ceux-ci aident au développement de bons épis.

Pour obtenir des épis de la meilleure qualité, il faut les récolter lorsqu'ils sont dans la phase laiteuse, mais pleins et fermes, et quand les soies sont assez bien séchées. Les grains qu'on laisse durcir deviennent féculeux et n'ont pas un aussi bon goût. Il est nécessaire de faire des cueillettes fréquentes, car tous les épis ne mûrissent pas en même temps. L'emploi de bonnes semences pour obtenir une récolte égale et les binages fréquents pour prévenir tout arrêt de croissance sont tous deux importants et permettent d'obtenir une maturation plus égale.

Le maïs jaune, du genre Golden Bantam, remplace les variétés blanches. Le Golden Sunshine a des épis un peu plus gros que le Golden Bantam. Ce dernier est un maïs excellent de mi-saison. On se sert beaucoup du Golden Cross Bantam, un maïs hybride; il produit une plante plus robuste et qui a de meilleurs grains pour la mise en conserves. On ne peut pas reproduire ces maïs hybrides au moyen de leur propre semence, on ne les obtient que par une pollinisation croisée et bien réglée de deux lignées consanguines.

Les maïs très hâtifs, Banting, Pickaninny, et Dorinny, sont parmi les espèces les plus précoces. Les épis sont petits mais de bonne qualité. Le Dorinny est plus gros que le Banting et de quelques jours plus tardif que ce dernier.

Popcorn (*Maïs éclatant ou soufflé*).—Les Tom Thumb et White Rice sont les variétés de popcorn les plus hâtives. Elles mûrissent bien et leur qualité est satisfaisante.

CRESSON

Le cresson alénois ou cresson de jardin peut se semer au commencement du printemps. La graine est fine et il faut éviter de la recouvrir profondément. Les plants sont éclaircis de quatre à six pouces d'espacement. La récolte ne dure que peu de temps. Il faut donc faire des semis successifs. Un sol riche est le meilleur. Les feuilles et les tiges sont employées comme salade verte.

Le cresson de fontaine préfère les sols riches, humides, les bords d'un ruisseau ou le voisinage d'une source. Il est essentiel que le sol soit riche en chaux. Cette plante pousse dans l'eau; on la mettra donc dans des endroits qui restent humides d'une eau propre et pure. On peut partir le cresson de fontaine par voie de semis de bonne heure au printemps. Lorsqu'il s'est établi on le propage par des fragments de racines que l'on place dans un sol humide et riche.

CONCOMBRE

Cette récolte exige un sol sablonneux, riche, dans une situation ensoleillée, qui retient bien l'humidité, tout en étant bien égoutté. On se sert de fumier, que l'on épand à la volée à raison de 20 tonnes à l'acre. Si la provision de fumier est restreinte, on le met souvent en larges rangées et en poquets. Cette façon de procéder est la meilleure pour les sols plus froids. Les couches établies de cette façon, une ou deux semaines avant la plantation, réchauffent le sol et la graine germe plus vite et plus également. On fera bien pour commencer de fumer une bande de six pieds de large à la surface et de l'enfouir à la charrue, car les racines courent au loin. Dans les poquets ou lignes, le fumier devrait être placé séparément. On enfouit souvent des récoltes vertes à la charrue (engrais verts) pour fournir la matière végétale nécessaire quand on n'a pas de fumier et qu'on se sert d'engrais chimiques. On recommande pour cela un engrais 4-8-10 que l'on épand à la volée, à raison de 900 à 1,800 livres à l'acre, et que l'on incorpore au sol à une profondeur d'environ quatre pouces et sur la largeur de l'espace donné aux plants entièrement développés. Il est important de disquer parfaitement la terre



CONCOMBRE DELCROW

Bon pour la culture dans le champ et sous verre.

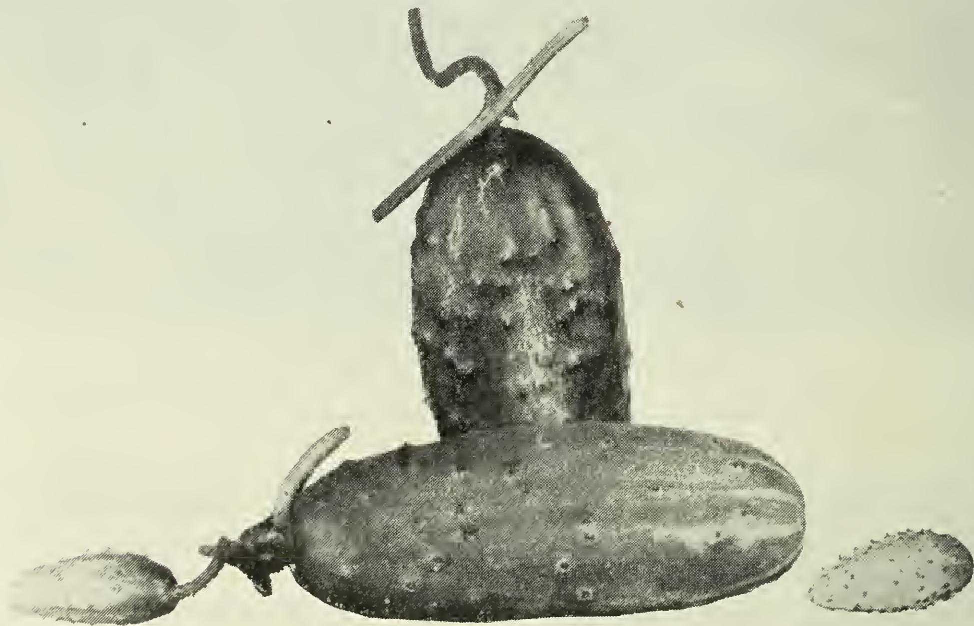
pour bien mélanger le fumier et l'engrais. La distribution de l'engrais sur les côtés des lignes stimule souvent la végétation. Il n'est pas à recommander de mettre l'engrais à l'endroit même où se trouvent les jeunes plants, car ceux-ci souffrent beaucoup des concentrations d'engrais.

Le concombre ne réussit bien qu'à condition de faire une pousse vigoureuse et soutenue. Cette pousse n'est possible que sur un sol bien fertilisé, riche en nourriture assimilable, chaud et sarclé autant qu'il est nécessaire pour prévenir la pousse des mauvaises herbes et laisser un tapis de terre meuble à la surface du sol, où les racines peuvent s'étendre à leur aise. Il faut éviter de biner profondément dans ces étendues, car ces pratiques abîment souvent les plants. On cultive souvent les concombres dans une couche chaude refroidie et l'on obtient ainsi d'excellents résultats.

Un moyen qui réussit bien quand la transplantation est faite avec toutes les précautions nécessaires, est celui qui consiste à partir les plants de concombres dans des casseaux (ou boîtes) de fraises un mois avant le repiquage en plein air. Quand on se sert de ces boîtes, il faut ramener la terre jusqu'au dessus des côtés de façon à faire une dépression vers la plante, ou remplir de terre les coins entre les boîtes, sinon l'eau en sort souvent avant de bien pénétrer dans la terre des boîtes. Ces plants transplantés sont exposés à être desséchés par les grands vents avant d'avoir pu bien s'établir; pour éviter cet accident on les protège par une large planche mise sur le can.

Il n'y a rien à gagner à planter des concombres dans un sol froid, mais on peut transplanter dès que le sol s'est réchauffé, ce qui n'est pas généralement avant le commencement de juin. La plantation se fait habituellement en lignes, à six pieds d'espacement, et les plants espacés de trois à six pieds, en poquets, en laissant trois plants par poquet, ou à espacement de un à deux pieds s'ils sont plantés seul à seul, un plant par endroit. Dans la plantation en ligne, on trace deux sillons dans des directions opposées et l'on éparpille du fumier le long de la ligne. Dans la plantation en poquets, on creuse un trou de deux pieds carrés d'une profondeur de cinq à six pieds et l'on y met du fumier que l'on recouvre d'une bonne terre de surface. Il faut faire cette opération de bonne heure, et comme la terre se dessèche souvent avant la plantation, il faut arroser parfaitement avant de semer ou au moment de la plantation s'il n'est pas tombé de pluie.

Il faut planter suffisamment de graine pour pourvoir aux pertes qui peuvent se produire et au remplacement des plants faibles. Les semis de plein air peuvent se faire pendant la dernière semaine de mai. Quand ces premiers semis commencent à germer, on peut faire un autre semis dans la même terre, afin d'avoir des plants de remplacement au cas où les premiers seraient détruits par une gelée tardive.



CONCOMBRES À CORNICHONS

Le Snow Pickling; on voit ici les petits fruits à la bonne phase de développement pour faire des cornichons et les fruits entièrement développés; c'est là une variété à épines noires.

On emploie surtout les espèces de concombres à épines blanches (*White Spine*). Trois des meilleures espèces de concombres à épines blanches sont les Fortune hâtif, Davis Perfect et Arlington White Spine. Le long Vert, une espèce à épine foncée, est aussi très cultivé. Le Delcrow, créé à la Division de l'horticulture de la Ferme expérimentale centrale, a une bonne qualité et rapporte bien. Les Straight Eight, Ace et A & C sont aussi de nouvelles variétés commerciales intéressantes, à gros fruits. Le Snow Pickling est peut-être la meilleure espèce de petit concombre à cornichons.

AUBERGINES

L'aubergine, de même que le piment, est une plante délicate qui exige certaines conditions de température et une longue saison chaude pour bien se développer. Elle veut un sol sablo-argileux riche, profond; comme pour le piment on peut se servir pour la fertiliser d'un engrais à pommes de terre, que l'on met à côté des lignes dans la terre.

Les aubergines se sèment de la même façon que les piments et à la même époque; il est essentiel qu'elles poussent sans interruption pour donner des fruits hâtifs et de bonne grosseur. L'espacement est le même que pour les piments. L'aubergine Blackie est l'une des plus hâtives et elle donne de bons fruits. La Black Beauty est bonne également.

RAIFORT

Les racines de cette plante ne se développent de façon uniforme que dans un sol franc, riche et profond. On conseille donc d'ameublir ou de fouiller le sol profondément. On peut se servir de fumier ou d'engrais chimiques.

On propage généralement la plante au moyen de tronçons ou éclats de racines, d'environ $\frac{3}{8}$ de pouce d'épaisseur et de six pouces de long, que l'on prend quand les racines sont prêtes pour la mise en cave ou pour la vente. On les lie en paquets et on les conserve pendant l'hiver dans une cave fraîche et humide. On les coupe généralement en sifflet au bas et en carré au sommet, afin de pouvoir mettre le dessus de la racine vers le haut quand on plante. Ces tronçons sont placés en lignes espacées de $2\frac{1}{2}$ pieds, et à 10 ou 12 pouces d'espacement dans les lignes, généralement un peu couchés, la partie inférieure de la racine à environ cinq pouces de profondeur et la partie supérieure juste au-dessus de la surface. Un morceau peut produire plusieurs rejetons, que l'on supprime tous à l'exception de celui du dessus. On découvre pour cela le tronçon, on supprime par un frottage les bourgeons dont on n'a pas besoin et on recouvre de nouveau la racine de terre. On peut aussi propager le raifort en arrachant la plante et en coupant le collet en sections, chaque section ayant un bourgeon et une partie de la racine. Le raifort se conserve dehors tout l'hiver et les plants peuvent être divisés par le collet au commencement du printemps.

Il est nécessaire de biner parfaitement pour détruire les mauvaises herbes. C'est aussi une sage précaution que d'arracher les plantes tous les ans et d'enlever également toutes les racines, sinon les plants courent au loin, poussent serrés l'un contre l'autre et ne produisent pas de bonnes racines.

Le raifort est employé principalement comme condiment. Les racines fraîches sont nettoyées, râpées et mélangées avec du vinaigre de vin blanc. Ainsi préparé, le produit râpé peut être conservé plusieurs semaines dans un contenant bien bouché.

FINES HERBES

Ces herbes se cultivent aisément et s'accommodent de toutes sortes de sols, mais elles préfèrent un sol sablo-argileux. Elles exigent beaucoup de soleil pour développer la meilleure qualité. La graine se sème au commencement du printemps et les plantes sont éclaircies à six pouces d'espacement.

On coupe la sariette d'été lorsque la plante produit ses boutons de fleurs et avant que ces boutons s'ouvrent. La sauge et le thym se recueillent en automne, avant les fortes pluies d'automne qui abattent les plantes et les recouvrent de sable.

En récoltant les herbes on fait une botte de plusieurs plantes qu'on lie ensemble et que l'on suspend la tête en bas dans un endroit obscur, chaud et bien ventilé pour qu'elles puissent sécher graduellement. C'est là une précaution importante afin de retenir tout l'arôme des plantes et leur couleur verte. Après séchage, on enlève les feuilles et les tiges en frottant et on les met dans des bocaux de verre pour les conserver.

La menthe se cultive souvent sur terre ordinaire de jardin, mais il est probable qu'elle viendrait mieux dans un endroit humide. On la propage par les branches enracinées que l'on plante au commencement du printemps à environ quatre pouces de profondeur. La menthe verte, *Mentha spicata,* se cultive principalement pour la production d'essence de menthe, tandis que la menthe poivrée, *Mentha piperita*, est la menthe ordinaire de jardin. On cueille les feuilles sur la plante au fur et à mesure des besoins.

LAITUE

Pour la laitue il est bon de faire une application modérée de fumier, de préférence en automne. L'engrais 4-12-6 est très bon. On l'applique au printemps à raison de deux à trois onces par verge carrée et on l'incorpore bien au sol. Il est essentiel d'appliquer beaucoup d'engrais assimilable pour obtenir des pommes de laitue bien développées.

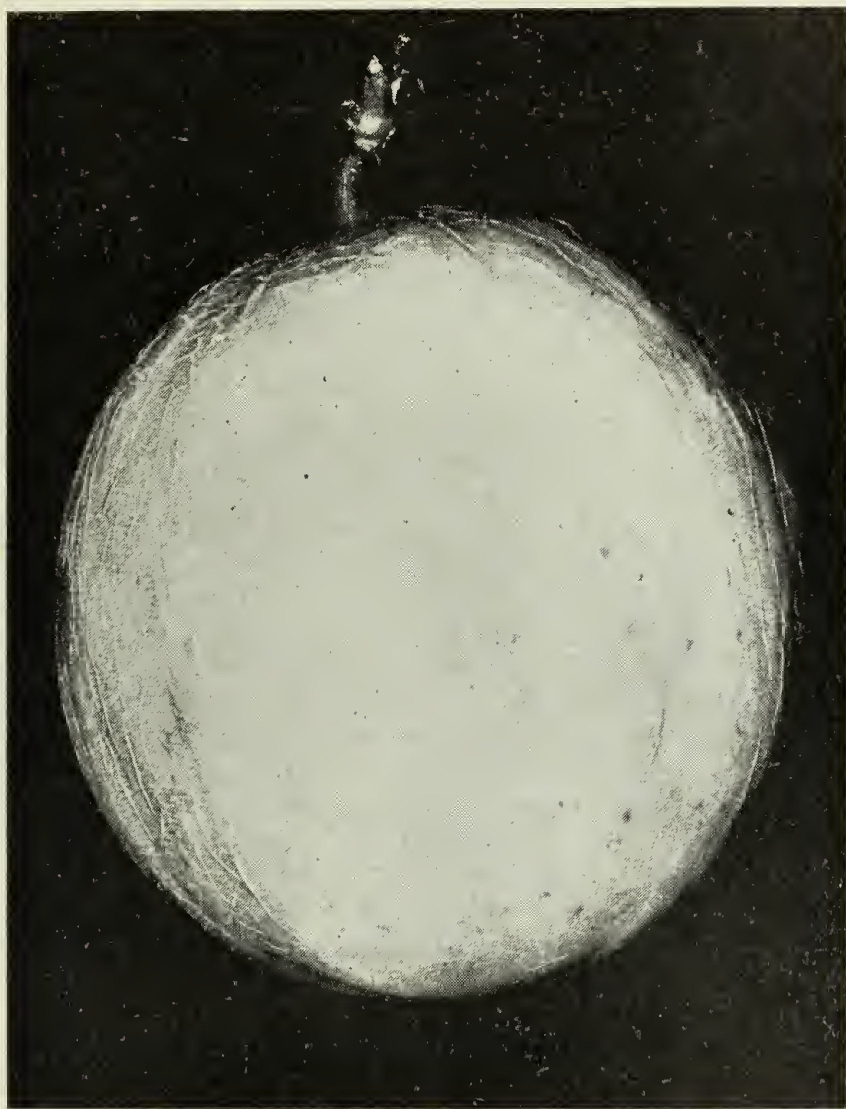
La laitue à couper ou "non pommée" s'accommode de tout bon sol de jardin. La laitue pommée se cultive plus difficilement et il faut plus d'attention et plus de soin pour obtenir de bonnes pommes fermes. Une des raisons pour lesquelles on ne réussit pas, c'est qu'on ne laisse pas suffisamment d'espace entre les pieds de laitue. Ceci n'est pas aussi important pour les espèces à couper comme la Grand Rapids.

La laitue ne souffre pas d'une température froide; en fait, elle résiste à plusieurs degrés de gelée et on peut la semer dès que le sol est en état d'être cultivé. Il arrive souvent que les plantes ne sont pas bien éclaircies. La laitue à couper devrait être espacée de six à huit pouces dans les lignes, et la laitue pommée de dix à douze pouces. Les lignes sont généralement espacées de 30 pouces. Quand on cultive à la main, les lignes peuvent être à 15 pouces d'espacement et les plants à 12 ou 15 pouces d'espacement dans les lignes. Si l'on sème la graine en pleine terre, il vaut mieux la mettre à des distances spécifiées et éclaircir de façon à ne laisser qu'un plant par endroit. On économise ainsi la graine et l'on peut mieux cultiver entre les plants, ce qui aide beaucoup au développement de grosses pommes fermes et de bonne conformation.

La production de bons plants sous verre pour la transplantation exige environ six semaines. La graine est semée sur bâches vers le milieu de mars pour la plantation au 1er mai et les plantes sont plus tard repiquées à deux pouces d'espacement dans d'autres bâches d'où elles sont enlevées avec une motte de terre et plantées de façon que la pousse soit aussi peu interrompue que possible. De toute façon, c'est là le meilleur moyen de développer une bonne laitue pommée, car il est difficile d'obtenir de bonnes pommes de graine semée en plein air, à moins que les semis ne soient faits très tôt. La laitue ne tolère pas la grande chaleur sèche; les pommes deviennent molles, spongieuses et des tiges à graine se forment. Cet accident peut se produire très vite lorsque la laitue en est arrivée à une certaine phase de son développement, et une récolte qui paraissait devoir être bonne perd bientôt toute valeur. On peut prévenir cet accident jusqu'à un certain point au moyen de bons binages peu profonds et de bonnes conditions d'humidité, que l'on obtient en donnant beaucoup de place à la

plante. Il est toujours difficile d'obtenir de bonnes pommes de laitue des semis faits en plein air parce que, en général, les plants n'ont pas le temps de se développer avant l'arrivée des chaleurs; l'air et le sol chauds s'opposant à la pousse. La laitue à couper supporte mieux les conditions défavorables que la laitue pommée.

Il y a beaucoup de bonnes espèces: Grand Rapids et Simpson pour la laitue à couper; les Big Boston, New-York et Iceberg sont les meilleures variétés pommées. La Big Boston est plus petite que la New-York mais elle est un peu plus hâtive. La laitue Romaine (ou Cos), à pousse dressée, est assez satisfaisante pour l'emploi en été.



MELON ORDINAIRE
Honeydew, indiquant le caractère du fruit.

MELONS

De même que les concombres et les courges, le melon exige un sol sablonneux, chaud, riche, mais il est plus délicat et exige plus de soin que la courge. Il met aussi plus longtemps à mûrir et exige un temps chaud et sec au moment de la maturation pour que les fruits soient de bonne qualité. On espace les poquets de six pieds en tous sens et la récolte se traite de la même façon que celle des concombres.

Comme les melons mettent longtemps à mûrir, la récolte laisse souvent à désirer lorsque la saison est courte d'une gelée à l'autre. Dans les endroits où

l'été est frais, le seul moyen est de partir les plantes sous verre, dans des pots, que l'on place dans des coffres vitrés, dans une terre bien préparée. On pose les vitres deux semaines avant de planter afin de bien réchauffer le sol. Dans un cas de ce genre, les plants peuvent être plantés au commencement de juin et les fruits sont mûrs vers la fin de septembre. Cette culture exige beaucoup de travail et des soins spéciaux jusqu'à ce que l'été soit bien avancé, on peut alors enlever les coffres. Un des melons les plus hâtifs est le Hackensack extra hâtif, un melon à chair verte, à forme ronde et aplatie aux extrémités. Le Emerald Gem, à chair verte, à forme de globe, est aussi très bon. Le Golden Champlain, à chair saumon et à forme ronde, est très apprécié. Les Osage et Benders Surprise sont deux melons de haute qualité. Le Honeydew, une espèce jaune, à peau lisse, à chair verte et de forme ovale, est très satisfaisant.

Le melon d'eau, ou "pastèque", est tout aussi délicat que le melon ordinaire et exige une longue saison pour bien mûrir. Un automne frais s'oppose à la maturation et s'il n'y a pas de journées chaudes en automne, il est bien difficile d'obtenir une pastèque de bonne qualité. La pastèque se cultive comme le melon ordinaire et le concombre, mais elle exige autant d'espace que la courge. Les Peerless et Coles hâtives sont les deux espèces généralement cultivées.

TOPINAMBOUR OU ARTICHAUT DE JÉRUSALEM

Le topinambour (*Helianthus tuberosus*) est une plante vivace herbacée, rustique, qui produit une pousse très forte au-dessus de terre, atteignant parfois une hauteur de six à dix pieds. Des rhizomes charnus naissent de la base des tiges et des tubercules oblongs se forment à l'extrémité de chaque rhizome. Dans les jardins le topinambour se cultive comme plante annuelle.

Les sols bons pour la production des pommes de terre conviennent également au topinambour. Une bonne préparation est très importante. Le fumier que l'on applique à la terre doit être bien pourri et parfaitement incorporé par un hersage. Les engrais chimiques recommandés pour les pommes de terre donnent de bons résultats.

La plantation doit se faire tôt au printemps. On peut planter de petits tubercules entiers ou des fragments de gros tubercules, comme pour les pommes de terre. Les lignes ou rangées doivent être espacées de trois pieds et les fragments ou plantons espacés de 18 à 20 pouces dans les lignes et recouverts de quatre pouces de terre. Il suffit de mettre de six à huit boisseaux de tubercules de petite grosseur pour planter un acre.

Des binages à fréquents intervalles sont nécessaires pendant la première partie de la saison. Comme le topinambour pousse très rapidement, il occupe bientôt toute la place, étouffant les mauvaises herbes et empêchant de biner. Il ne faut que très peu de sarclages à la main.

La cueillette des topinambours est assez difficile; elle se fait généralement en arrachant la récolte à la main au moyen de fourches à piocher. Quand les grosses tiges sont coupées et enlevées du champ, on peut se servir de l'arracheuse ordinaire à pommes de terre qui donne d'assez bons résultats. Dans ce cas cependant on n'enlève pas tous les petits tubercules et l'on a une récolte volontaire la saison suivante. L'arrachage se fait généralement vers la fin de l'automne, avant les grosses gelées.

On extrait du topinambour le sucre de levulose qui est employé dans le régime alimentaire des diabétiques.

OKRA OU GOMBO

Le gombo, dont on cueille les gousses quand elles sont jeunes et tendres, est utile pour épaissir les soupes. Les plantes se cultivent de la même façon que les tomates, on les met à 18 pouces d'espacement. Il préfère un sol chaud, fertile, bien égoutté. Le gombo nain vert (*Dwarf Green Prolific*) est une des meilleures espèces.

OIGNONS

Semés en pleine terre

Les oignons devraient être cultivés de préférence sur un sol qui a été fumé pendant plusieurs années, qui est friable, riche en nourriture assimilable et retient bien l'humidité. On peut les cultiver sur la même terre bien des années de suite si les maladies n'interviennent pas. Il vaut mieux appliquer le fumier à l'automne et l'enfouir à la charrue. Au printemps on disque la terre, on l'aplanit et on la tasse avec une niveleuse en madriers pour semer à plat. Quand on applique le fumier au printemps, il faut scarifier et rouler pour tasser le sol. On se sert de fumier bien pourri, à raison de 15 tonnes à l'acre. On épand en outre à la volée de 900 à 1,500 livres à l'acre d'un engrais 4-12-6 (3 à 5 onces par verge carrée), et on l'enfouit dans la terre à une profondeur d'environ trois pouces. Il est bon d'appliquer une tonne de chaux une fois tous les trois ou quatre ans.



Oignons cultivés par voie de semis, partis sous verre et transplantés.

Semis hâtifs.—Un détail très important est de semer en avril ou au commencement de mai dès que la terre peut être préparée afin d'obtenir des oignons bien mûris au commencement de septembre. Semé tard, l'oignon mûrit mal et se conserve mal. On reconnaît que l'oignon est mûr lorsque le col de la plante se dessèche et que la tige s'affaisse. Si le col reste rigide jusqu'à l'arrivée des froids et que les pluies d'automne commencent à tomber, on a des oignons non mûrs, à col épais, qui ne se conservent pas.

Semailles.—La graine se sème en lignes espacées de 12 pouces, généralement avec le semoir à jardin. Quand on sème à la main, on ouvre de petits sillons d'un demi-pouce de profondeur avec un marqueur, et l'on épand la graine à la main pour la recouvrir d'un quart de pouce de terre. On considère généralement qu'une quantité de $3\frac{1}{2}$ livres de graine par acre est suffisante, à condition que la graine soit bonne. On peut faire des semis plus épais mais alors il faut plus d'éclair-

cissage. Pour obtenir des oignons uniformes, les plantes devraient être éclaircies à trois pouces d'espacement. Une plantation épaisse, où les oignons sont resserrés dans la ligne, accélère la maturation et l'on obtient ainsi des oignons plus mûrs mais aussi plus petits et plus inégaux.

Semis sous verre

La graine d'oignon peut se semer en bâches au commencement de mars et les plants sont développés dans une serre ou une couche chaude pour être transplantés en plein air au commencement de mai. Il faut environ 12 semaines pour développer de bonnes plantes et celles-ci devraient être prêtes à planter dès que la terre est prête à être travaillée. On se sert de bâches ou de caisses peu profondes d'environ 12 par 22 pouces, et dont le côté a 3 pouces de profondeur. Un bon terreau riche de jardin est nécessaire. On peut employer de la poudre d'os fine sans faire tort aux jeunes plants, mais si l'on se sert d'engrais il faut avoir bien soin de ne pas en mettre en excès. On remplit la caisse du terreau bien tassé et bien égalisé et l'on sème la graine à la volée à raison de 12 graines par pouce carré, puis on la recouvre d'un huitième de pouce de terre. Les arrosages demandent à être faits soigneusement pour que le sol soit tenu raisonnablement humide. Il faut maintenir une température assez basse, environ 60 degrés, et donner beaucoup de ventilation pour éviter la pourriture. Avant de transplanter les plants en plein air, on les repique dans une couche chaude pour les endurcir.

Plantation.—On arrache les plants par bottes, on secoue les racines pour les débarrasser de la terre et on égalise les longues racines au moyen d'un couteau pour faciliter la plantation. On rogne un peu les tiges pour qu'elles se tiennent droites lorsqu'elles sont plantées. On ouvre des lignes d'un pouce de profondeur, on y dépose les plants à quatre pouces d'écartement, et on presse fermement la terre autour d'eux.

Les causes d'insuccès peuvent être l'emploi de plants incomplètement développés ou plantés trop tôt, et dans ce cas, la récolte ne vaut guère mieux que celle provenant de la semence que l'on sème directement dans la terre.

Petits oignons ou grenons

Les "grenons" ou "oignons grelots" sont de petits oignons mûrs, provenant d'un semis fait l'année précédente. Pour les produire, on sème la graine très épais à raison d'environ 175 graines par pied d'une ligne d'un pouce de large. La pousse est si serrée que les oignons restent petits. Les variétés généralement employées sont les Jaune Globe Danvers, Rouge de Wethersfield, Rouge Globe et Blanc Globe, et les grenons sont vendus comme grenons jaunes, rouges ou blancs. Lorsqu'ils sont mûrs, les petits oignons sont ramassés, parfaitement séchés, et serrés dans une cave fraîche, sèche, bien ventilée, pour être plantés au printemps. Cette plantation se fait dès que la surface du sol peut être travaillée; on choisit des grenons de trois huitièmes de pouce à un demi-pouce de diamètre, et on les presse dans le sol, de façon que le dessus seul soit exposé.

Les oignons multiplicateurs sont ceux qui forment une grappe compacte de petits bulbes, ou "bulbilles", qui se séparent et que l'on peut planter au printemps, tout comme les grenons. Ils se conservent très bien.

L'oignon d'Egypte produit une grappe de bulbilles ou petits oignons au sommet de la tige. On les appelle oignons du dessus. La base se divise aussi, comme chez l'oignon de multiplication, et on peut planter cette base divisée aussi bien que les oignons du dessus. Ils sont excellents comme oignons verts.

Façons culturales, récolte et variétés

Il est nécessaire de sarcler fréquemment pour enlever les mauvaises herbes; on peut se servir de la houe sur roues entre les lignes, mais il faut sarcler à la main entre les plants dans les lignes. Ce travail doit se faire quand les mau-

vaises herbes sont encore petites, car si on les laissait s'enchevêtrer autour des plants d'oignons on détacherait ceux-ci en les arrachant, ce qui retarderait beaucoup la pousse. S'il est nécessaire d'éclaircir, on le fera au deuxième sarclage, en dérangeant les plants qui restent le moins possible. Il est nécessaire de sarcler fréquemment, pour empêcher la pousse des mauvaises herbes et aucun instrument n'est plus utile pour cela que la houe avec roue support.

Les oignons devraient être mûrs vers la mi-septembre; on les arrache alors et on les met par trois rangées ensemble qu'on laisse sécher pendant une semaine. Lorsqu'ils sont bien secs, on les met dans des cageots lattés d'un boisseau que l'on place dans un bâtiment sec, bien ventilé, pour leur donner l'occasion de bien sécher, et pour l'écimage qui doit se faire plus tard et l'habillage pour le marché ou la conservation. Pour la conservation d'hiver, il faut une cave fraîche, sèche, bien ventilée. Les petits cageots en lattes sont les meilleurs pour la conservation car la ventilation se fait bien. Une température d'environ 35 degrés est la meilleure.

Le Rouge plat extra hâtif (*Extra early flat red*) est l'oignon qui mûrit le plus tôt. Les Yellow Globe Danvers, Red Wethersfield et Red Globe sont les espèces préférées pour le marché. Pour la culture de gros oignons, les Cranston Excelsior, Prizetaker et Denia, tous du type européen, sont très souvent préférés. On cultive également les Globe rouge et Globe blanc. Les Blanc de Portugal et Globe blanc sont les meilleurs comme primeurs. Le Blanc de Barletta est le meilleur des petits oignons pour marinades. On les sème épais.

PERSIL

Le persil se plaît spécialement dans une température fraîche. On peut semer la graine sous verre, comme pour le céleri, et repiquer les plants en pleine terre aux tout premiers jours du printemps. On peut aussi semer directement en pleine terre. Les plants sont plantés ou éclaircis à six pouces d'écartement dans la ligne. En automne on peut arracher les plants avec précaution, les mettre dans un pot de six pouces et les placer devant une fenêtre ensoleillée pour l'emploi en hiver si on le désire. Il faut éviter d'enlever beaucoup de feuilles à la fois.

Le persil est la plus utile de toutes les plantes du jardin comme garniture. Le Frisé vert foncé (*Champion Moss Curled*) est le meilleur.

PANAIS

C'est sur un sol sablo-argileux profond et friable que l'on obtient les meilleures racines. Un sol lourd, difficile à pénétrer, ne donne pas de bonnes racines, à moins qu'il ne soit bêché à une profondeur d'un pied et que l'on n'y ait incorporé des quantités raisonnables de fumier bien pourri pour le rendre plus léger. On peut appliquer des engrais chimiques, comme pour les carottes, et les incorporer profondément dans le sol. Les sols pierreux produisent généralement beaucoup de racines fourchues et rudes, et devraient être évités.

On sème la graine au commencement de mai, sur terre fraîchement ameublie, en lignes espacées de $2\frac{1}{2}$ pieds, et on la recouvre d'un quart de pouce de terre. Les plants sont éclaircis à espacement de trois à quatre pouces. Il faut arracher les racines avec précaution pour éviter de les meurtrir, car la pourriture pourrait en résulter, et les déposer dans une cave fraîche ou dans des fosses. On laissera un peu sécher et mûrir les racines avant de les mettre en cave et on pourra les recouvrir de sable pour les empêcher de se dessécher. Les racines conservées dans une cave fraîche ont une meilleure qualité que celles qui sont dans une cave chaude. Pour l'emploi au printemps, une partie de la récolte peut être laissée dans le sol et arrachée au commencement du printemps.

En autant que l'on sache, les racines de panais ne développent aucune propriété toxique. Certaines gens prétendent que l'on peut s'empoisonner par contact en arrachant les plantes qui poussent, mais cet accident se produit bien rarement, s'il se produit jamais. Lorsque les racines qui ont été hivernées se mettent à pousser au printemps, elles perdent leur qualité et ne sont pas bonnes pour l'emploi. Les variétés les plus employées sont les Hollow Crown (à collet creux) et Guernsey.

POIS

Un ameublissement superficiel, à une profondeur de quatre pouces, suffit pour les pois. C'est dans une bonne terre de jardin, bien fumée, qu'ils se plaisent le mieux. On conseille d'employer un engrais 5-10-5* à raison de 600 livres à l'acre; il vaut mieux l'appliquer de côté, à environ deux pouces de chaque côté de la rangée, et à environ deux pouces de profondeur. Sur sols acides, il est nécessaire de chauler à raison de une à deux tonnes de chaux à l'acre que l'on enfouit au disque. Quand on cultive les pois pour les conserves les semis se font généralement au semoir à grain, à raison de trois à quatre boisseaux à l'acre et l'engrais est épandu à la volée et légèrement enfoui par un hersage. Dans un jardin, on sème en lignes à 15 pouces d'écartement; le rendement de pois à l'acre est à peu près le même que lorsque les semis se font au semoir à grain, et les pois sont généralement plus gros. Cette disposition permet de biner et de sarcler entre les lignes pour détruire les mauvaises herbes. On espace souvent les lignes de 30 pouces pour biner avec une bineuse à cheval. On obtient ainsi des gousses plus grosses et meilleures.

Les pois sont une récolte de saison fraîche, qui ne vient pas bien après que le temps s'est mis au chaud et au sec. On peut les semer dans le jardin dès que la surface du sol peut être préparée, même quand il y a encore de la gelée dans les sous-sols. Pour les conserves les semis devraient se faire aux premiers jours de mai.

Dans les semis en lignes, les tiges des grandes espèces de pois se couchent sur le sol; elles produisent peut-être tout aussi bien que celles qui sont soutenues par des tuteurs, mais les pois ne sont pas aussi beaux pour le marché. Dans les semis au semoir, les tiges poussent mieux et sont plus faciles à récolter avec la moissonneuse à pois ou la faucheuse, pourvue de gardes et d'un appareil pour soulever.

Le Fenland Wonder est une espèce mi-naine bien supérieure à l'Alaska pour les conserves, et qui mûrit au même temps que cette dernière, mais on s'en est peu servi jusqu'ici parce qu'il se produit des pertes à la cueillette. On peut, jusqu'à un certain point, prévenir ces pertes en semant de bonne heure et en appliquant 800 livres d'un engrais 4-12-6 à l'acre, ce qui stimule la pousse des tiges. Les tiges se soutiennent sans verser lorsqu'elles sont semées en lignes, encore mieux que l'Alaska, mais les gousses se forment plus près de terre que dans la variété Alaska.

Le Fenland Wonder, de même que l'Alaska, mûrit presque toute sa récolte à la fois, ce qui est un détail important pour l'industrie des conserves. Les pois sont sucrés, ridés, de qualité bien meilleure que ceux de l'Alaska. Il est difficile de se procurer cette semence, car il ne s'en produit pas beaucoup pour quelque raison. C'est le plus hâtif et le meilleur de tous les pois hâtifs que l'on connaisse.

Les espèces de mi-saison sont les Gradus et Thomas Laxton. Viennent ensuite les Stratagem et Tall Telephone, très tardifs, qu'il vaut mieux tuteurer. Les meilleures variétés naines sont les suivantes: hâtives, American Wonder, Laxton Progress et Blue Bantam; mi-saison, Laxton Superb et Hundredfold;

* Suivre les recommandations de l'Office consultatif sur les engrais chimiques, publiées par les différents ministères provinciaux de l'Agriculture. (Voir aussi "Engrais composés économiques pour temps de guerre".)

tardives, Daisy ou Dwarf Telephone. De bonnes espèces ont été produites à Ottawa; la liste en est donnée page 14. On devrait cultiver les espèces hâtives, intermédiaires et tardives.

Les variétés Windermere, Kootenay, Director et Bruce sont de bonnes espèces à grosses gousses. Le Paramount Sugar est le meilleur pois à gousses comestibles qui ait encore été essayé.

Le pois Engress produit plus que le Laxton Progress et sa qualité est excellente; les gousses des pois et les graines sont grosses. Le Laxal est une variété naine très productive, à gousses de grosseur moyenne qui sont remplies de pois sucrés, très tendres, de couleur vert foncé. Ce sont là deux créations de la Division de l'horticulture, à Ottawa.

PIMENTS

La culture des piments n'offre que peu de difficulté si l'on a soin de produire de bons plants, de la même manière que pour les tomates et de les transplanter avec une motte de terre pour que leur croissance ne soit pas longuement enrayée. Ils exigent de la chaleur et doivent être plantés à peu près au même temps que les tomates.

On sème la graine huit semaines avant l'époque où l'on suppose que la terre sera prête pour la plantation, généralement vers la première semaine d'avril. On cultive les plants à une température assez élevée, même plus élevée que pour les tomates; il faut avoir soin de ne pas arroser en excès, ce qui les ferait rabougrir. Un sol sablo-argileux riche, meuble, et bien égoutté, assure une pousse égale et vigoureuse. Il faut éviter de planter très tôt, avant que le sol se réchauffe. Les piments préfèrent un sol sablo-argileux, riche et profond. On les plante en lignes espacées de 2 à 2½ pieds et à espacement de 15 à 18 pouces dans les lignes.

Les piments rouges, comme le Rouge long de Cayenne, sont employés pour les conserves au vinaigre. Les gros piments doux peuvent être employés émincés pour les salades, et farcis pour la cuisson. Le Harris Earliest est l'une des espèces les plus hâtives et la meilleure des espèces douces.

CITROUILLE OU POTIRON (*Pumpkin*)

La "citrouille" ou potiron se cultive comme la courge ordinaire. Elle est probablement moins délicate que cette dernière dans les conditions de grande culture et n'exige pas autant d'attention. Une bonne partie de la récolte est souvent cultivée dans un champ de maïs; on sème la graine dans les espaces vides lorsque le blé d'Inde est bien levé. On aura soin de protéger ces plants en faisant les derniers binages. Les citrouilles peuvent aussi être cultivées en poquets ou en lignes comme les courges. Les deux principales variétés sont les Connecticut Field ou grand potiron jaune et le petit potiron à tarte ou sucré.

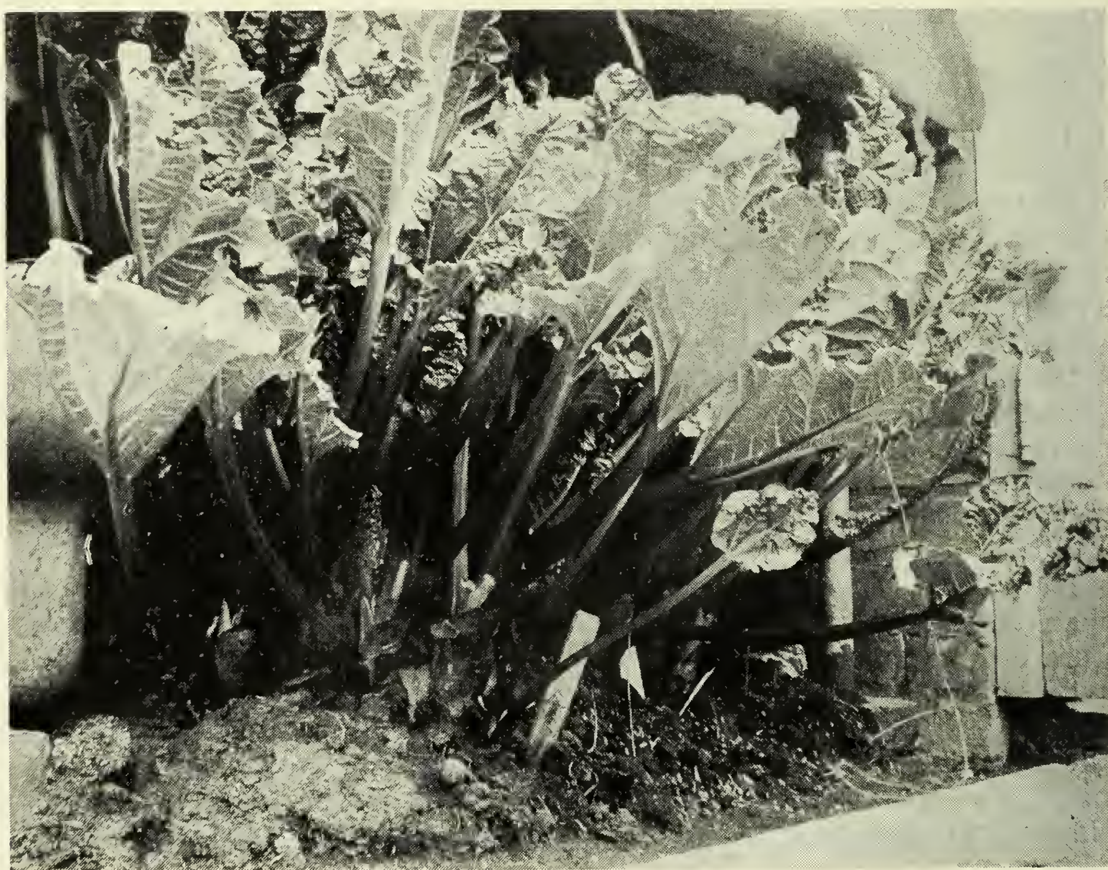
RADIS

Le radis est apprécié pour sa racine hâtive, succulente, qui est prête avant les autres légumes. Une pousse rapide est importante pour obtenir une bonne qualité. On peut faire des semis successifs, mais lorsque la saison s'avance et que la terre devient sèche et chaude à la surface, les radis ne valent plus grand'-chose. Ils exigent un sol humide et riche. On fait les premier semis dès que l'on peut travailler suffisamment le sol de surface pour recouvrir la graine. Les semis pratiqués après la fin de septembre donnent souvent de bonnes récoltes d'automne. Les racines sont souvent détruites par la larve de la racine, mais les plantes semées tôt échappent à ce fléau. Les variétés les plus employées sont les French Breakfast (Radis rose à bout blanc) et Scarlet Globe.

Le gros radis est très employé pour la conservation et l'emploi en hiver. On sème la graine vers la fin de juin sur sol humide, et les racines sont arrachées à l'automne. Le radis noir d'Espagne et le Rose de Chine ne le cèdent en rien à aucun autre.

RHUBARBE

La rhubarbe se plaît spécialement dans un sol meuble, riche, propre et en bon cœur. Elle ne vient pas bien sur les sols pauvres et minces. Il n'y a pas à craindre de suralimenter les plantes avec du fumier, et quand on se sert de fumier, il n'y a guère d'avantage à mettre des engrais chimiques. Il y a des cultivateurs qui préfèrent se servir d'engrais chimiques exclusivement pour éviter les mauvaises herbes que le fumier apporte généralement avec lui; on met 900 livres à l'acre d'un engrais 4-12-6 chaque année. On l'applique au commencement du printemps et on l'incorpore légèrement à la terre. Lorsque l'on se sert de fumier, on l'applique à l'automne, à raison de 15 à 20 tonnes à l'acre, et on l'incorpore au sol le printemps suivant. Il faut éviter de déranger les plants par un labour ou des binages profonds; toutes les façons culturales données après la préparation du printemps doivent être superficielles, juste suffisantes pour détruire les mauvaises herbes. L'herbe ou l'herbe tondue de la pelouse peut être employée utilement comme paillis autour des plantes.



RHUBARBE

Ruby: une bonne densité de tiges à feuilles. La chair est entièrement rouge.

La pousse printanière de la rhubarbe dépend surtout de la quantité de nourriture que les plantes ont emmagasinée dans leurs racines; il faut éviter d'arracher trop de tiges ou de détruire les feuilles pendant l'été ou la fin de l'automne. Il faut enlever les tiges à graines cependant dès qu'elles se forment, avant qu'elles aient fait un grand développement. Il faut se garder de supprimer les tiges feuillues la première année, et n'en enlever qu'un petit nombre la deuxième année afin que les plantes aient l'occasion de dévolopper de bons collets pour la récolte à venir.

Le moyen que l'on emploie généralement pour multiplier les meilleures variétés consiste à diviser les plantes en plusieurs parties, chacune ayant un œil et une racine. On peut aussi se servir de graine, dont on obtient de bonnes plantes

la deuxième année après le semis, mais ces plantes sont souvent variables au point de vue de la grandeur, de la couleur et de la qualité. Les plantes sont plantées à quatre pieds d'espacement en tous sens, et placées de façon que l'œil soit au niveau du sol.

On aura soin de préparer la terre parfaitement et profondément en y incorporant du fumier, de façon que l'on puisse planter très tôt au printemps. Dans une bonne terre franche, profonde, il suffit généralement de bêcher profondément à l'endroit où l'on se propose de placer les racines. Les Ruby et Macdonald sont deux excellentes espèces qui se prêtent très bien à la multiplication. Une plantation de rhubarbe bien établie reste en excellent état de production pendant au moins douze ans.

Pour le forçage à l'intérieur, on arrache toute la plante, laissant les racines aussi intactes que possible. On expose ces mottes de racines à la gelée et on les laisse à l'état gelé dur pendant quatre semaines, ce qui constitue la période de repos nécessaire. On rentre ensuite les racines dans une partie sombre de la cave où la température doit être maintenue autour de 50 à 60 degrés, on les rechausse de terre et on les arrose. Les premières tiges font leur apparition au bout de quelques semaines. Les plantes sont inutiles après qu'elles ont été forcées.

SALSIFIS

Ce légume ressemble au panais sous certains rapports et peut être utilisé de la même façon ou en marmites de légumes. Il exige une terre profonde et légère, bien pourvue de nourriture, afin de développer de bonnes racines charnues. Sur les sols lourds, les racines sont inégales et ne conviennent pas pour la vente. Un ameublissement profond est nécessaire. On sème la graine au commencement de mai et on éclaircit les plantes à trois pouces d'espacement. On les arrache en automne et on les conserve comme les autres légumes tubéreux. Le Sandwich Island est la meilleure variété.

ÉPINARD

L'épinard est le plus important et le plus nutritif de tous les "légumes verts". On considère qu'il est riche en vitamines et en substances minérales—fer, calcium, phosphore—qui font défaut dans certains autres aliments.

La récolte peut être semée de bonne heure, car sa pousse reste stationnaire pendant les grandes chaleurs de l'été. Il faut donc planter la graine extrêmement tôt, plus tôt que les autres récoltes hâtives; elle germe à une basse température, même quand le sous-sol est encore gelé. Il suffit d'ameublir la surface suffisamment pour semer. L'épinard peut être cultivé dans un bon sol de jardin, mais il préfère un sol riche, d'une forte teneur en azote assimilable. Il peut être nécessaire de faire une application de fumier en automne, et au printemps une application d'un engrais 4-12-6 ou 4-8-10, à raison de 600 à 900 livres à l'acre (deux à trois onces par verge carrée), incorporé dans la surface du sol. Sur la plupart des sols de jardin, il est généralement nécessaire d'appliquer de la chaux à raison de deux tonnes à l'acre (une livre environ par verge carrée). L'application d'engrais chimiques en bandes donne de bons résultats.

La graine est semée en lignes espacées de 15 pouces lorsque les binages se font à la main et à espacement plus large lorsqu'on se sert d'un cheval. On dépose environ 25 graines au pied et on les recouvre d'un demi-pouce de terre. Les semailles faites au commencement de septembre donnent une bonne récolte à l'automne, pourvu que les pluies soient abondantes.

Il est nécessaire de biner fréquemment et peu profondément pour tenir les mauvaises herbes en échec. On récolte en coupant les plantes à environ un demi-pouce au-dessous du collet, en enlevant d'abord les plus grosses plantes. La

première coupe commence environ huit semaines après les semailles et dure environ trois semaines; au bout de ce temps les plantes commencent à former des tiges à graine et ne valent plus rien pour le marché.

Le King of Denmark est peut-être le moins affecté par la chaleur et la sécheresse et il met plus de temps à monter à graine que la plupart des espèces. Le Bloomsdale est aussi une bonne variété. Tous deux sont excellents pour les conserves.

TÉTRAGONE OU ÉPINARD DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE

La tétragone, mieux connue sous le nom d'épinard de la Nouvelle-Zélande, est très cultivée comme légume herbacé d'été, et assez appréciée par certaines personnes. Semée sur sol riche et dans de bonnes conditions d'humidité, elle produit un très bon légume; on la sème au commencement de mai. On fait tremper la graine dans de l'eau chaude toute une nuit et on la plante à tous les deux pieds, en mettant plusieurs graines à chaque endroit. Les plantes s'étalent; on les cultive par lignes espacées de trois pieds et à deux pieds d'espacement dans les lignes. On utilise les pointes tendres. Il faut éviter d'enlever beaucoup de pointes à la fois si l'on veut faire plusieurs bonnes récoltes successives.

COURGES

Les courges se cultivent de la même façon que les concombres, mais elles exigent plus d'espace que ces derniers parce qu'elles courent plus au loin. Elles s'accommodent du même sol, mais comme elles sont plus vigoureuses, elles sont moins délicates; en général, cependant, pour la récolte hâtive, elles exigent à peu près les mêmes soins que les concombres.

Il y a deux catégories. Les espèces hâtives d'été donnent un fruit comestible de bonne heure et se développent principalement en touffes, comme les courges pâtissons (*Bush Scallop*), courges Cou-tors d'été (*Summer Crookneck*) et Cou-droit d'été (*Summer Straightneck*). La courge à moelle naine (*Bush vegetable Marrow*), généralement aussi hâtive, est souvent préférée, car elle a une chair plus épaisse, plus uniforme, et peut être employée même lorsqu'elle est encore très verte; on la fait cuire en carrés comme pour les navets hâtifs.

La variété préférée pour la fin de l'été est la courge à moelle de Boston; viennent ensuite les Dorée, Bleue et Verte de Hubbard, les variétés d'automne préférées, qui se conservent bien parce que leur croûte est plus dure lorsqu'elles sont au point de maturité voulu. Les Kitchenette et Buttercup sont de bonnes petites courges. La Acorn est une petite courge populaire de très belle qualité.

Les espèces naines ou en touffes peuvent être espacées comme les concombres, mais les espèces coureuses exigent plus de place. Les lignes sont espacées de 10 à 12 pieds et les poquets de 8 à 10 pieds; on met deux ou trois plants par poquet. Dans les lignes, les plantes sont espacées de quatre à cinq pieds.

Les courges que l'on veut conserver doivent être coupées lorsqu'elles sont tout à fait mûres; on prendra les précautions nécessaires pour éviter les meurtrissures au cours des manutentions; c'est là un détail très important. On les dépose soigneusement pour les faire sécher en un tas, sur un plancher ouvert, dans un endroit où il y a une bonne circulation d'air. Si le tas est fait dehors, on l'établira sur des planches et on le recouvrira de paille. La croûte extérieure se dessèche et se durcit, et les organismes qui causent la pourriture ne peuvent bien se développer. Les fruits séchés sont mis en une couche d'une seule épaisseur, sur des rayons ou tablettes, dans une chambre chaude et sèche, où la température est de 40 à 50 degrés. La bonne conservation de ces légumes exige des soins spéciaux. Les courges ne doivent être récoltées que lorsqu'elles sont bien mûres et toujours avant la gelée, car les fruits verts dont la peau extérieure est molle ne se conservent pas bien, même dans les meilleures conditions.



COURGES

Kitchenette De Hubbard galeuse (Warted Hubbard) Delicious
Trois bonnes variétés pour la conservation d'hiver.



COURGE

Bonnet turc ou Turban ou Giraumon turban aussi appelée citrouille iroquoise, ou courge de St-Jean (*Small Turks Turban or Buttercup*)

TOMATES

Les tomates exigent de la chaleur et il est inutile de les planter avant que la terre se soit réchauffée, ce qui n'est guère que vers la fin de mai ou le commencement de juin. L'exposition au sud sur un sol léger est la meilleure. Le temps qui s'écoule entre la plantation et l'apparition des premiers fruits mûrs est généralement de 2½ mois, même avec les variétés les plus hâtives.

La graine se sème en bâches, dans une couche chaude ou en serre, vers le 1er avril. Au bout de deux semaines, on repique les plants séparément, dans des bâches semblables, en les espaçant de trois à quatre pouces, et on les y laisse jusqu'à la plantation en plein air. Pour obtenir une bonne récolte il est nécessaire d'avoir des plants robustes, bien développés, qui se tiennent bien droit lorsqu'ils sont plantés. On arrache les plants avec une motte de terre pour qu'il n'y ait pas d'arrêt de végétation. On les endurcit pour les habituer aux conditions de plein air en mettant les bâches dans des couches froides ou en enlevant les châssis vitrés des couches. Il faut bien arroser les bâches avant la plantation, mais il est rarement nécessaire d'arroser dans le champ au moment de la plantation, sauf lorsque la terre est très sèche. Eviter les arrosages excessifs et répétés au moment de la plantation, car ils tiennent le sol humide et froid.

On met les plants à quatre pieds en tous sens s'ils ne doivent pas être tuteurés. S'ils doivent être tuteurés et conduits en tiges simples ou doubles, on les met en lignes espacées de 3 à 4 pieds et à écartement de 1 à 1½ pied dans les lignes. Les plants sont généralement plantés les racines environ deux pouces au-dessous du niveau du sol, laissant une dépression que l'on remplit plus tard jusqu'au niveau du sol. Les plants sont ainsi protégés contre les vents, le sol se tient plus chaud et les racines s'étendent plus profondément. Si les plantes sont conduites en tiges simples ou doubles, il est nécessaire de pincer, c'est-à-dire de retrancher, tandis qu'elles sont encore jeunes, les tiges qui se développent dans l'aisselle des feuilles. Ces pincements et l'attachage fréquent des plantes exigent beaucoup de travail, mais ce mode de culture est recommandé pour les petits jardins, où il permet d'obtenir des fruits précoces et généralement de qualité supérieure. On écime habituellement les plants après que la cinquième grappe de fruits s'est formée.

Une quantité de dix tonnes de fumier à l'acre, avec un supplément de 600 livres d'un engrais 4-12-6 ou 5-9-8*, est généralement satisfaisante. Sur terre pauvre on peut appliquer le double de cette quantité d'engrais chimique; il faut l'incorporer parfaitement au sol avant la plantation.

La tomate n'exige pas autant de phosphore que certaines plantes, et l'on pourrait se servir d'un engrais chimique moins riche en cet élément que l'engrais qui vient d'être cité. Cependant, la plupart des sols ne contiennent pas un excès de phosphore sous forme assimilable, et l'on fera bien, en général, d'en mettre la quantité qui vient d'être indiquée. Un excès d'azote, lorsque les conditions de végétation sont telles que la plante absorbe une grande quantité de cet élément à la fois, peut provoquer une pousse excessive et favoriser le développement de la pourriture du calice et la fente des fruits. Un apport raisonnablement élevé de potasse amoindrit cette tendance. Le temps variable, comme les fortes pluies, le temps couvert, suivi par des journées chaudes et sèches, favorise ces désordres. Il est nécessaire de biner pour tenir les mauvaises herbes en échec et favoriser une pousse égale, mais ces binages doivent être peu profonds.

La variété Alacrity est l'une des plus hâtives, mais les fruits ont une tendance à être inégaux. La tomate Abel est aussi hâtive et la Bestal un peu

*Voir les recommandations du Conseil consultatif provincial sur les engrais chimiques pour chaque province, ainsi que les "Engrais composés économiques pour temps de guerre".

moins. Toutes deux ont une aussi bonne qualité; les fruits sont plus lisses mais un peu plus petits. La Bestal est beaucoup plus hâtive que la Bonny Best et tout aussi lisse, mais plus petite. La Globonnie est une nouvelle variété intéressante. La Pink N° 2 est une espèce rose, hâtive, lisse, et de bonne qualité. La Bonny Best est l'une des plus satisfaisantes parmi les espèces mi-tardives. Les Penn State, Pritchard, Harkness et Asgrow Scarlet Dawn sont de bonnes espèces nouvelles.

NAVETS DE JARDIN

On produit des navets hâtifs en semant de bonne heure en pleine terre sur bon sol riche et en éclaircissant les plants à quatre pouces d'espacement. On recouvre légèrement la semence qui germe au bout de quelques jours lorsque le sol est humide et les racines sont utilisables au bout de deux mois. Le Golden Ball est le meilleur.

RUTABAGAS OU NAVETS DE SUÈDE (CHOU DE SIAM)

Pour l'emploi en été, la graine du rutabaga se sème de bonne heure sur sol bien pourvu de nourriture pour maintenir une pousse égale. Une bonne provision de matière organique est nécessaire pour conserver l'humidité et produire des racines succulentes. Pour la conservation en hiver on peut semer au commencement de juin, car les racines que l'on obtient sont plus petites et sont généralement de meilleure qualité. Il est nécessaire de préparer le sol parfaitement. On fait généralement des billons écartés de 2½ pieds que l'on roule, et la graine est plantée dans la terre fraîche.

On préfère les sols modérément argileux; sur la plupart des sols une quantité de 15 tonnes de fumier à l'acre, à laquelle on ajoute 500 livres de superphosphate, donne de bonnes récoltes. Sur sols sablonneux il faut mettre plus de fumier et il est bon d'y ajouter un engrais 4-12-6* à raison de 900 livres à l'acre.

Le rutabaga se plaît spécialement dans une température fraîche. La chaleur et la sécheresse enrayent la végétation de la plante et les navets sont fibreux.

S'il y a des cercles bruns dans la chair des racines quand on les coupe on peut généralement en conclure qu'un élément fait défaut dans la terre; cet élément est le bore. On peut y remédier en appliquant vingt-cinq livres à l'acre d'acide borique ou de borax commercial que l'on épand également et que l'on enfouit dans le sol de surface.

Les rutabagas à collet pourpre, Canadian Gem, Laurentian, Halls Westbury, à collet bronzé, et Ditmars, sont tous de bonnes espèces.

---

*Voir les recommandations du Conseil consultatif provincial sur les engrais chimiques pour chaque province, ainsi que les "Engrais composés économiques pour temps de guerre".

LÉGUMES POUR LA FABRICATION DES CONSERVES

Les espèces suivantes sont bonnes pour la fabrication des conserves:

Page

ASPERGES 44
Mary Washington

BETTERAVES 50
Detroit Dark Red (Rouge foncé de Détroit).
Crosby Egyptian (Egyptienne de Crosby).

CAROTTES 51
Nantaise
Chantenay

EPINARDS 59
Giant Noble.
Viroflay.
Viking.
Flemish Giant (Géant des Flandres).
King of Denmark.

FÈVES OU HARICOTS 47
A gousse jaune:
Round Pod Kidney Wax (Haricot beurre à gousse ronde), ou Brittle Wax. Gousse ronde, graine blanche à œil brun foncé.
Pencil Pod Black Wax. Gousse ronde, graine noire.
Sure Crop. Gousse plutôt plate, graine noire.
Refugee Stringless Wax. Gousse ronde, graine noir bleuâtre foncé, tachetée de chamois.
A gousse verte:
Stringless Green Pod. Gousse ronde, graine brun foncé.
Refugee Green Pod. Gousse ronde, graine de couleur terne, à tache marron foncé. Plus tardif que la Stringless Pod.
Variétés à rames:
Kentucky Wonder Wax. Gousse ronde, graine brun chocolat foncé.
Kentucky Wonder Green. Gousse ronde, graine brun olive ou brun terne, souvent veinée de brun foncé.
Lima:
Henderson Bush.
Soja:
Early et *Early Black Eye.* Graine grosse, ovale arrondie, plate, vert pâle avec hile noir.

MAÏS SUCRÉ OU BLÉ D'INDE 51
Types dorés:
Golden Cross Bantam
Golden Bantam
Dorinny
Banting et Golden Gem, jaune, pour conserves en épis, spécialement pour les districts à saison-courte.
Golden Giant
Bantam Evergreen
Golden Cream
Types blancs:
Crosby
Stowell Evergreen
Early Evergreen
Country Gentleman

POIS 55
Fenland Wonder. Ridé, sucré; semence de production étrangère.
Alaska. Graine ronde; très employée.
Surprise. Ridé.
Little Gem. Ridé.
Wisconsin Early Sweet. Ridé.
Thomas Laxton. Ridé, sucré.
Perfection ou Advancer. Ridé, sucré.
Horsfords Market Garden. Ridé, sucré.
Green Admiral. Ridé, sucré.
Lincoln. Ridé, sucré.

PRODUCTION DE LÉGUMES POUR CONSERVES

La production de légumes pour la fabrication des conserves s'est beaucoup développée en ces dernières années dans différents districts au Canada. Autrefois, cette production ne se faisait guère que dans certaines régions, en dehors desquelles on ne croyait pas qu'elle fut pratique, mais l'expérience a démontré que cette idée est inexacte. Sans doute, les conserveurs établis en dehors des régions spécialement adaptées devront se borner à produire des récoltes bonnes pour la localité où ils se trouvent et faire venir d'autres centres éloignés les produits nécessaires pour faire une série complète; les moyens rapides de transport permettent de le faire. Cependant, il est préférable pour tous—conserveur, producteur et consommateur—que la conserverie soit établie aussi près que possible du centre de production.

L'industrie a quelque peu évolué en ces dernières années. Dans certaines localités, il y a tendance à préférer les petites conserveries indépendantes aux gros établissements. Un ou peut-être deux établissements peuvent être sous le contrôle d'un groupe. Il y a aussi des conserveurs qui cultivent une certaine quantité de plusieurs récoltes, se prêtant aux conditions de leur localité, et ils en vendent une partie comme légumes frais et utilisent le reste pour la fabrication des conserves. N'ayant qu'une faible production, ces petites conserveries doivent avoir grand soin de ne mettre en conserves que les meilleurs matériaux possibles et d'observer les plus grandes précautions dans le conditionnement des produits.

Dans les grands centres de production, la culture des récoltes pour conserves se fait par contrat avec les cultivateurs. On choisit pour chaque récolte le sol qui lui convient et on pratique une rotation bien ordonnée. Lorsque les récoltes font partie d'un bon assolement, la fertilité du sol est bien maintenue, et on obtient ainsi un maximum de rendement; les maladies portées par la terre sont tenues en échec de même que certains insectes nuisibles. On trouvera dans ce bulletin des notes sur la préparation du sol et le mode de semailles pour chacune des récoltes mentionnées.

L'industrie des conserves de légumes a pris un grand développement au Canada en ces dernières années, pour le plus grand bien de l'agriculture. Dans le rapport sur l'industrie des conserves de fruits et de légumes en 1936 publié par le Bureau fédéral de la statistique du Ministère de l'Industrie et du Commerce, on voit au tableau 5 (*a*) que les progrès de l'industrie ont été assez uniformes. La production est toujours allée en augmentant pendant la période quinquennale de 1932 à 1936. En 1932, elle se montait à 4,176,434 caisses, évaluées à $8,214,703; en 1936, à 7,393,073 caisses évaluées à $13,925,030. On voit par ces chiffres l'importance de la place occupée par l'industrie des conserves dans l'agriculture canadienne.

ASPERGES POUR CONSERVES

Qu'elle soit destinée à être mise en conserves ou vendue à l'état frais, l'asperge se cultive à peu près de la même façon. Les sols sablo-argileux ou francs légers lui conviennent tout spécialement, car les tiges ou pousses produites sur ces sols sont en général beaucoup plus droites, ce qui est un avantage, aussi bien pour le producteur que pour le conserveur. Ces sols s'ameublissent beaucoup plus aisément, et le fumier et les engrais chimiques y exercent leur action beaucoup plus rapidement. L'emploi des engrais est traité dans une autre partie de ce bulletin.

Comme les asperges vertes sont les plus recherchées, la Mary Washington est l'une des meilleures variétés à cultiver. Les pointes des asperges de cette variété ne s'étalent ou ne s'épanouissent pas avant que la tige ait atteint une bonne longueur. Elle est aussi résistante à la rouille de l'asperge et peut donc être plantée sans crainte dans les districts où cette maladie sévit. De toutes façons, c'est une excellente variété pour la récolte générale.

Pour obtenir la meilleure qualité, on devrait couper les asperges au moins une fois par jour au plus fort de la production ou lorsqu'elles sont prêtes, ce qui dépend du temps et de la température. Toutes les pousses récoltées devraient être portées à la conserverie aussi rapidement que possible et la mise en conserves faite sans retard. On coupe généralement les asperges lorsqu'elles ont de six à neuf pouces de longueur, après quoi on les lave et on les rogne à la longueur désirée. Si l'on était obligé de les conserver quelque temps après la coupe, on les tiendra à une température se rapprochant autant que possible de 32° F. La production peut varier depuis 1,000 livres à l'acre la troisième année environ à 5,000 livres les septième et huitième années. Une plantation qui a été bien traitée produit dix à onze récoltes. Les conditions régionales peuvent exercer quelque influence sur la durée de la plantation.

HARICOTS OU FÈVES POUR CONSERVES

Le haricot ou "fève" est aujourd'hui l'une des principales récoltes pour la mise en conserve; sa culture est relativement aisée. Il se plaît spécialement sur sols légers ou francs, et comme c'est une plante délicate, il faut la cultiver de façon que les gousses soient prêtes pendant les parties chaudes de la saison, c'est-à-dire à la fin de juillet et au commencement d'août. Les gousses tendres des variétés sans fil, à gousse ronde, sont les meilleures, elles sont très employées. Les types nains ou en touffes sont les plus cultivés, mais certaines des variétés à rames ont beaucoup gagné en faveur en ces dernières années. La fève de Lima (haricot de Lima) est recherchée également, mais cette variété est influencée à tel point par les conditions du sol et de climat que la culture ne peut guère réussir que dans les parties les plus chaudes du pays. On ne met en conserves que les graines vertes, tendres et écossées de cette variété.

Il est possible que la graine de soja ou "fève" de soja puisse être mise en conserves. Il y a quelques lignées à grosse graine revêtue d'une très belle tunique verte. Ces lignées, récoltées quand elles sont encore tendres et vertes, paraissent devoir être très utiles pour la mise en conserves. La production sera sans doute réglée par les conditions de climat de la localité.

Le choix de la variété et de la semence est un détail important dans cette culture. La variété sera celle qui peut donner de bonnes conserves; la semence sera propre et de la meilleure qualité. Les variétés de fèves sont connues sous des noms spécifiques ainsi que sous des synonymes, mais en général, si l'on prend des variétés désignées par le nom accepté régulier, on obtient un produit satisfaisant.

Parmi les types nains, les fèves jaunes ou beurre des variétés suivantes se sont montrées satisfaisantes.

Round Pod Kidney Wax—(Haricot beurre à gousse ronde) parfois appelé Brittle Wax.—C'est là une variété assez hâtive et qui, comme son nom l'indique, a une gousse ronde et une couleur jaunâtre. Les graines sont blanches et portent une marque brune sur le hile. Prête pour la mise en conserves en 58 jours.

Pencil Pod Black Wax.—(Haricot beurre noir à gousse crayon).—C'est là une variété très utile, à gros rendement, hâtive, à gousse ronde, mais comme les graines mûres prennent une couleur foncée, il faut les mettre en conserves avant que cette couleur se soit développée. Prête pour la mise en conserves en 55 jours environ.

Sure Crop Wax.—Cette variété est utile pour les districts où l'on désire avoir une fève hâtive. Les gousses sont plates, d'un jaune cireux, mais la graine est de couleur foncée, ce qui fait qu'il est nécessaire de traiter les gousses lorsqu'elles sont encore très jeunes. Elle ne vaut pas en qualité les deux variétés qui viennent d'être mentionnées.

Refugee Stringless Wax.—Cette variété mûrit plus tard qu'aucune des précédentes, mais elle peut servir à allonger la saison des fèves à conserves lorsque les conditions le permettent. Sa qualité est excellente, elle donne une forte production de gousses jaunes cireuses, de longueur moyenne, rondes et sans fil; ces gousses deviennent rayées de violet en mûrissant. La graine est marbrée, bleu noir, tachée de jaune clair. Prête pour les conserves en 60 jours environ.

Les fèves à gousses vertes sont aussi très recherchées dans certains districts et l'on a développé de bonnes variétés d'excellente qualité.

Stringless Green Pod (Fève à gousse verte sans fil).—C'est là l'une des variétés sans fil, à gousse ronde, hâtive, de la meilleure qualité, parmi toutes celles qui ont été introduites. Les plants sont très robustes et ont une tendance à donner plus d'une bonne cueillette de gousses. La graine est bien nourrie, courte et d'une couleur brun café. Prête pour les conserves en 52 jours environ.

Refugee Stringless Green Pod (Fève à gousse verte sans fil Refugee).—Les lignées sans fil de Refugee se montrent utiles dans les districts où les conditions de sol et de saison permettent leur emploi. Les gousses ont une couleur vert argenté très attrayante, elles sont rondes, sans fil, et cassantes, sans fibres. La graine est pourpre violet, éclaboussée de chamois pâle. Prête pour les conserves en 70 jours.

La quantité de graine nécessaire par acre varie légèrement avec la variété à cause de la grosseur de la graine ainsi que de l'espacement laissé entre les lignes dans le champ. Une quantité de 50 à 60 livres donne un bon peuplement. On peut se servir du semoir à grain ordinaire. On bouche le nombre nécessaire de tuyaux pour obtenir le bon espacement des lignes, qui est de 30 à 36 pouces. La graine se sème en mai ou au commencement de juin, afin d'éviter les gelées tardives. Il faut donner des binages peu profonds ainsi qu'un ou deux sarclages pour maîtriser les mauvaises herbes. Ces binages doivent être effectués lorsque les plantes sont sèches afin d'éviter de propager les maladies. Dès que les gousses sont prêtes, il faut les cueillir et les mettre promptement en conserves.

HARICOTS OU FÈVES À RAMES POUR CONSERVES

Il se fait un gros emploi des variétés de fèves à rames qui, ainsi que leur nom l'indique, exigent des perches ou rames pour s'accrocher. On enfonce dans la terre, à une profondeur de 18 à 24 pouces des perches de huit à neuf pieds de longueur et de trois pouces de diamètre à la base, que l'on espace de 3 pieds en tous sens dans un sol bien préparé. On met de quatre à six graines autour de chaque perche pour obtenir trois ou quatre bonnes plantes. Il peut être nécessaire d'éclaircir. De toutes façons il faut de 30 à 35 livres de graine par

acre. Un autre mode de culture est de placer à chaque extrémité du champ de solides poteaux d'une longueur d'environ neuf pieds au-dessus du sol, puis d'étendre d'un poteau à l'autre, au-dessus et à la base, du fil de fer nº 9. On met ensuite des poteaux légers à intervalles d'à peu près 30 pieds le long de la ligne pour soutenir ces fils de fer, puis on attache au fil de fer supérieur de la grosse ficelle qui descend jusqu'au fil de fer inférieur, auquel on la lie. Ces ficelles sont espacées de 18 à 24 pouces le long de la ligne. On plante deux graines à chaque ficelle et on laisse les plants se développer. Il faut aussi donner des binages peu profonds pour détruire les mauvaises herbes et maintenir un tapis de terre meuble à la surface.

Les cosses ou gousses des fèves à rames se développent en succession depuis les premières grappes en montant. Si l'on fait la cueillette avec soin dès que les cosses sont prêtes, on a une succession de cueillettes de la meilleure qualité.

Il existe deux types de fèves à rames, les variétés à gousse beurre (*wax-podded*) et les variétés à gousse verte (*green-podded*).

Kentucky Wonder Wax.—Cette variété a une végétation assez vigoureuse et atteint une hauteur d'environ neuf pieds. Les gousses sont longues, grêles, un peu arrondies, à surface ondulée, à parois tendres, épaisses, sans fibres. Comme le nom l'indique, les gousses ont une couleur beurre jaune doré. La graine est plate, ovale, allongée et recourbée; la tunique de la graine est brun café. Prête pour les conserves en 65 à 70 jours.

Kentucky Wonder Green pod (à gousse verte).—Cette variété est identique à la précédente en ce qui concerne les caractères de la plante et de la gousse, sauf cette exception que les gousses ont une très belle couleur verte. La graine a la même forme que celle de la première variété, mais sa tunique est brun chamois. Prête pour les conserves en 65 à 70 jours.

HARICOTS (OU FÈVES) DE LIMA POUR CONSERVES

La fève de Lima est plus difficile à cultiver que les autres parce que les jeunes plantules sont très délicates. On doit attendre pour la semer que les conditions d'humidité et de température du sol, spécialement la température, soient au meilleur point, de préférence quelques jours après que les variétés communes de fèves ont été semées. Elle exige un sol franc léger, et une saison longue et chaude et l'on ne devrait se servir que des variétés hâtives dans la plupart des régions canadiennes. On aura d'autant plus de chances d'obtenir un bon peuplement de plantes que le sol a été mieux préparé. La quantité de semence nécessaire pour ensemencer un acre dépend de la germination, de la variété employée et de l'espacement des rangées. On sème la graine à une profondeur de $1\frac{1}{2}$ à 2 pouces, en lignes espacées de 24 à 30 pouces et l'on met de trois à cinq graines par pied de ligne. Comme les variétés naines mûrissent plus tôt et qu'elles sont plus faciles à cultiver, on en fait un plus large emploi. On ne met en conserves que les graines tendres, bien formées et non mûres. On peut écosser les graines à la main lorsque la quantité n'est pas considérable ou se servir d'une écosseuse mécanique régulière.

Henderson Bush (Naine de Henderson).—On appelle aussi cette variété Baby Lima ou Sieva Lima. Les plantes ont une pousse de moyenne à forte, elles sont naines et très productives. Les gousses sont plates et contiennent de trois à quatre graines blanches ou vert pâle. Prête pour les conserves en 65 à 70 jours.

Pour description des variétés régulières de fèves, voir le bulletin nº 153, Nouvelle Série "Fève ou haricots—un guide pour les producteurs de semence" par T. F. Ritchie, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa.

Soja

Les meilleurs types de soja sont ceux qui ont une grosse graine et un goût assez doux. On travaille à l'amélioration de cette plante depuis quelques années; une lignée de création récente et qui promet beaucoup est la Blackeye.

Le soja exige un sol léger, franc, modérément riche, qui retient bien l'humidité tout en étant bien égoutté. On peut semer la graine un peu plus tôt que les variétés régulières de fèves ou à peu près en même temps. Il faut espacer les lignes de 30 à 36 pouces et semer la graine de façon qu'il y ait une plante tous les six ou huit pouces dans la ligne. Trente livres de semence suffisent pour planter un acre. Les plants atteignent une hauteur d'environ 24 pouces, ils sont très étalés et produisent des gousses (ou cosses) velues, épaisses, tronquées, contenant de trois à quatre graines par gousse. On peut écosser les graines des gousses vertes à la main ou les passer par l'écosseuse régulière à pois.

Le meilleur moment pour faire la cueillette est lorsque les cosses, jusque-là vertes, commencent à devenir brunes. On coupe les plantes et on les traite de la même façon que les pois verts.

Blackeye.—Cette sélection a été tirée de matériaux provenant de la Mandchourie. Les plantes sont de taille modérée, et mûrissent très tôt; les graines sont vertes et peuvent être employées comme telles vers la mi-septembre; elles sont entièrement mûres vers la première semaine d'octobre. La plante produit de nombreuses gousses velues mesurant en moyenne deux pouces de longueur par cinq huitièmes de pouce de largeur et trois huitièmes de pouce d'épaisseur. Elles ont des parois dures, parcheminées. A maturation elles ont une couleur brun cuir et s'égrènent assez aisément. Chaque gousse contient en moyenne trois grosses graines vertes ovales, arrondies et légèrement aplaties. En mûrissant la graine conserve sa forme, mais elle se rapetisse. Il y a une marque foncée sur le hile (sillon) et parfois des taches foncées qui s'étendent sur les côtés.

BETTERAVES

Les meilleurs sols pour la production de la betterave sont ceux d'une nature franche, profonds et humides et bien égouttés, qui contiennent une abondance de nourriture assimilable. Cependant, les betteraves s'accommodent de presque tous les types de sols, à l'exception des sols très acides ou très alcalins, qui doivent être évités. Il vaut mieux que le sol soit un peu acide plutôt qu'alcalin. Les sols très légers se dessèchent trop vite, tandis que des sols lourds se cultivent difficilement et produisent des racines de forme irrégulière. Une bonne préparation du sol avant de semer est très importante. Une terre finement ameublie permet de semer à une profondeur uniforme et la germination est plus égale. De même, les binages et les sarclages sont grandement facilités. La graine se sème à plat, à raison de quatre à six livres par acre; on peut se servir d'un semoir, ou encore, pour plus de rapidité ou d'uniformité, on peut attacher quatre ou six semoirs à un tracteur de jardin, ce qui permet de couvrir rapidement une grande étendue. Les lignes sont espacées de 15 à 18 pouces si les binages se font au moyen d'une houe sur roue ou d'un tracteur de jardin. Si l'on se sert d'un tracteur on peut employer des instruments qui permettent de biner trois ou quatre lignes à la fois. Dans certains districts on peut faire trois ou quatre semis à intervalles de deux semaines pour prolonger la saison de la cueillette. Les binages fréquents, peu profonds, au moyen de la bineuse à lames plates, sont les meilleurs pour détruire les mauvaises herbes et maintenir un tapis de terre meuble, sans abîmer les racines.

Comme la graine elle-même n'est pas une vraie graine mais un fruit (glomérule) d'où plusieurs plantes se développent il est nécessaire d'éclaircir les plantes à trois ou quatre pouces d'espacement dans la ligne. Cet éclaircissement doit se faire de bonne heure, tandis que les plants sont encore petits, pour éviter d'abîmer les racines des plants qui restent.

Un détail important à noter, c'est que l'on peut obtenir des betteraves très tendres sur terre noire bien préparée. Il faut se servir d'engrais chimiques faibles en azote et riches en phosphore et en potasse.

La Rouge foncé de Détroit (*Detroit Dark Red*) est l'une des variétés les plus employées. Il y a aussi un certain nombre de très bonnes lignées de cette espèce et notamment les Ohio Canner et Good For All. Toutes les espèces ont une chair rouge foncé et donnent un très beau produit.

La Crosby Egyptian (*Egyptienne de Crosby*) ou Early Model est une bonne variété. Elle mûrit plus tôt que la Détroit.

CAROTTES POUR CONSERVES

Le genre de sol et le mode de préparation sont les mêmes pour les carottes à conserves que pour les betteraves, de même que l'espacement entre les lignes, la façon de semer et les travaux d'entretien. La quantité de graine par acre est de deux à trois livres. Deux à trois semis effectués à intervalles de deux semaines donnent une longue saison de récolte. Quand on connaît la germination de la graine, on peut faire des semis clairs, ce qui diminue les frais d'éclaircissage. Pour les petites racines, destinées à la vente en paquets, un espacement de deux pouces entre les plants dans la ligne est bien suffisant; pour la production de plus grosses carottes, un bon espacement est de quatre pouces. Les carottes cultivées sur terre noire ou tourbeuse possèdent une très haute qualité; elles sont tendres, croquantes, sucrées et très lisses.

Les variétés suivantes sont très satisfaisantes.

Carottes nantaises (Nantes).—C'est là une carotte à extrémité obtuse, à côtés parallèles ou cylindriques, à peau épaisse et à petit cœur. La chair est riche, rouge orange, très croquante et tendre. C'est une excellente variété pour la mise en conserves entière, à cause de ses côtés droits, de sa belle couleur et de sa très belle qualité.

Chantenay.—Il est à peine nécessaire de signaler les qualités de cette variété mi-hâtive, à gros rendement, car elle est très bien connue et très employée pour les conserves de carottes entières ainsi que tranchées. La racine est obtuse, elle va légèrement en s'effilant à partir de l'épaule jusqu'à l'extrémité obtuse. La couleur, extérieure ou intérieure, est très belle, orange foncé, et le cœur est presque indistinct lorsque les racines ont la grosseur voulue pour être mises en paquets.

MAÏS OU BLÉ D'INDE SUCRÉ POUR CONSERVES

La culture du maïs sucré pour les conserves dépend, dans une grande mesure, des conditions de sol et de climat. Comme le maïs est une plante annuelle très délicate qui ne résiste pas à une gelée même légère, il est important que l'on choisisse des districts où la saison sans gelée dure de 85 à 120 jours. Cette récolte souffre non seulement de la gelée, mais aussi des grandes chaleurs lorsqu'il y a des conditions de sécheresse. Elle mûrit prématurément dans ces conditions, produit moins et la qualité des épis est inférieure. Elle réussit généralement bien lorsque la hauteur moyenne de pluie pendant la saison est de 30 à 40 pouces et qu'elle est bien répartie pendant l'année.

Le type du sol exerce aussi beaucoup d'effet sur la production de la récolte. Les sols francs ou mi-lourds sont très désirables. Le bon égouttement est important, mais il faut une quantité suffisante d'humidité pour assurer la croissance

normale des plantes. Les sols sablonneux légers ne conviennent pas à la production du maïs pour conserves, car il n'est pas nécessaire, pour la mise en conserves, que le maïs mûrisse aussi tôt que lorsqu'il doit être vendu sur le marché. Cependant, les sols légers, bien pourvus d'humus et qui retiennent bien l'humidité, se travaillent facilement et peuvent être employés.

Les sols argileux lourds ne conviennent pas pour la production de cette récolte.

Il vaut mieux cultiver le maïs dans un assolement de quatre ou cinq ans où il ne revient sur la même terre qu'une fois pendant cette période. C'est là un avantage pour combattre les maladies et les insectes nuisibles.

Pour le traitement du sol, la culture et l'emploi de fumier et d'engrais chimiques, voir le chapitre "Maïs" dans la première partie de ce bulletin. Il est difficile de fixer des règles strictes pour l'emploi des engrais à cause des variations dans la nature du sol.

Le maïs sucré ne redoute pas spécialement l'acidité du sol, mais il vient mieux cependant sur sols neutres ou légèrement acides. La chaux peut être utile pour cette récolte de même que pour les autres récoltes de l'assolement.

Le maïs peut se planter en poquets espacés de trois pieds en tous sens, ou en lignes espacées de trois pieds et les graines mises à 12 à 15 pouces d'écartement dans la ligne et recouvertes de 1½ pouce de terre. Lorsque la récolte est en poquets, la plantation peut se faire au moyen d'un planteur en lignes croisées ou au moyen du marqueur régulier à maïs. Dans ce cas, le champ est marqué en carrés et l'on dépose la graine à la main. On met six grains dans chaque poquet et lorsque les plants sont bien établis, on éclaircit à trois ou quatre bons plants par poquet. La plantation en lignes peut se faire au moyen d'un planteur régulier à maïs, dont l'appareil pour l'intersection des rangées est désolidarisé, ou d'un semoir ordinaire à grain, à condition que l'on bouche le nombre nécessaire de tuyaux et que l'on règle soigneusement la rapidité du passage de la semence.

La quantité de bonne semence nécessaire pour planter un acre est de 10 à 14 livres. On plante quand les gelées tardives ne sont plus à craindre et que le sol s'est réchauffé.

On peut perdre tous les avantages d'une plantation bien faite si l'on néglige les façons d'entretien ou binages. Pour tenir la surface du sol meuble et empêcher la formation d'une croûte qui retarderait la levée des jeunes plantes, on se sert de la herse légère ou désherbeuse avant que les plantes soient levées. Cette herse peut être employée même quand les plantes ont de cinq à six pouces de hauteur. Elle détruit également les mauvaises herbes et conserve l'humidité du sol; les plantes de maïs sont ainsi les seules à occuper le sol.

Les binages superficiels, entre les rangées, sont en général les meilleurs. On peut biner profondément tant que les plantes sont petites, mais ces binages continués longtemps abîmeraient les racines. Les binages opérés à une profondeur de un ou deux pouces n'abîment pas les racines, mais détruisent les mauvaises herbes et conservent l'humidité du sol. Il faut parfois faire quelques sarclages à la main pour détruire toutes les mauvaises herbes. En sarclant, on peut ramener un peu de terre contre les plantes.

Il est fort douteux qu'il y ait avantage à ébourgeonner les plantes; les avantages de cette opération ne dédommagent certainement pas du temps qu'elle coûte.

L'époque de la cueillette varie suivant la localité, la variété cultivée, l'époque de la plantation; elle peut aussi varier dans une même localité d'une saison à l'autre. Les grains devraient être bien nourris et bien remplis de lait. A cette phase, les soies prennent généralement une nuance brun foncé. Un cueilleur expérimenté se guide sur les soies pour savoir quand les épis sont bien mûrs et sur la fermeté des grains. On casse les épis dans les spathes, laissant une courte queue à la base de l'épi.

La qualité du maïs sucré dépend principalement de la quantité de sucre que les grains renferment. Les changements de la phase du lait à la phase pâteuse se produisent très rapidement. La cueillette faite au moment où les grains sont dans les débuts de la phase laiteuse rapporte moins de tonnes d'épis par acre et aussi moins de boîtes de conserves de maïs par tonne. Le maïs non mûr manque de corps; il est donc très important que la cueillette des épis se fasse quand ils ont des grains bien remplis, qui sont dans la pleine phase du lait. Une cueillette tardive donne un produit à peau dure, féculeux et sans goût.

On cueille les épis le matin pour les transporter directement à la fabrique où ils sont mis en conserve aussi rapidement que possible, le même jour. Les hautes températures résultant du temps chaud ou du fait que les épis sont laissés en tas ou dans la boîte du wagon pendant plusieurs heures, causent une détérioration du goût et de la qualité.

Un détail important est d'avoir des récoltes qui mûrissent de façon uniforme; on obtient ce résultat en se servant de bonne semence appartenant à des variétés connues pour leur maturation uniforme. Les lignées de maïs qui mûrissent inégalement ne sont pas d'un bon rapport. La pratique habituelle est de ne faire qu'une cueillette dans un champ; il est donc essentiel, pour obtenir les meilleurs rendements, que l'espèce que l'on cultive mûrisse de façon uniforme. Toutefois, dans les années de faibles récoltes, on peut faire deux cueillettes.

S'il se trouve dans une même récolte, des plantes hâtives, intermédiaires et tardives, la qualité et la catégorie des conserves en souffriront.

Le rendement par acre varie suivant la localité, la variété et les conditions de culture, qui comprennent certains facteurs comme la nature du sol, la préparation, l'engrais employé, l'écartement des semences et la quantité de semence, l'exécution des façons d'entretien, les conditions de température, les insectes et les maladies. Le rendement d'épis mûrs par acre varie de deux tonnes ou un peu plus à quatre tonnes. Une tonne de maïs sucré, livrée à la fabrique, donne de 600 à 900 livres de conserves de maïs.

Quand on a un silo, on peut convertir les spathes (balles ou enveloppes) et les autres déchets en fourrage utile pour l'alimentation des bestiaux. Comme le maïs est cultivé et livré sous contrat, les producteurs peuvent s'arranger pour avoir la quantité qu'ils désirent de ces matériaux. Dans certains districts, on fait une meule de ces tiges et on la recouvre des déchets de l'écossage des pois.

Variétés

Il y a une tendance bien nette depuis quelques années à abandonner les variétés de maïs blanc pour se porter sur les jaunes. En fait, les anciennes variétés régulières disparaissent rapidement, et l'on se sert beaucoup des types hybrides de maïs. C'est parce que l'on veut avoir des plantes plus vigoureuses, des grains plus uniformes au point de vue de la grosseur, de la maturité, de la profondeur, de la largeur et de l'épaisseur et, enfin, sans maladies. La concurrence est vive dans cette industrie; on cherche toujours à améliorer les conserves, et c'est pourquoi il est nécessaire de se servir de types de maïs sucré en lesquels on puisse avoir confiance.

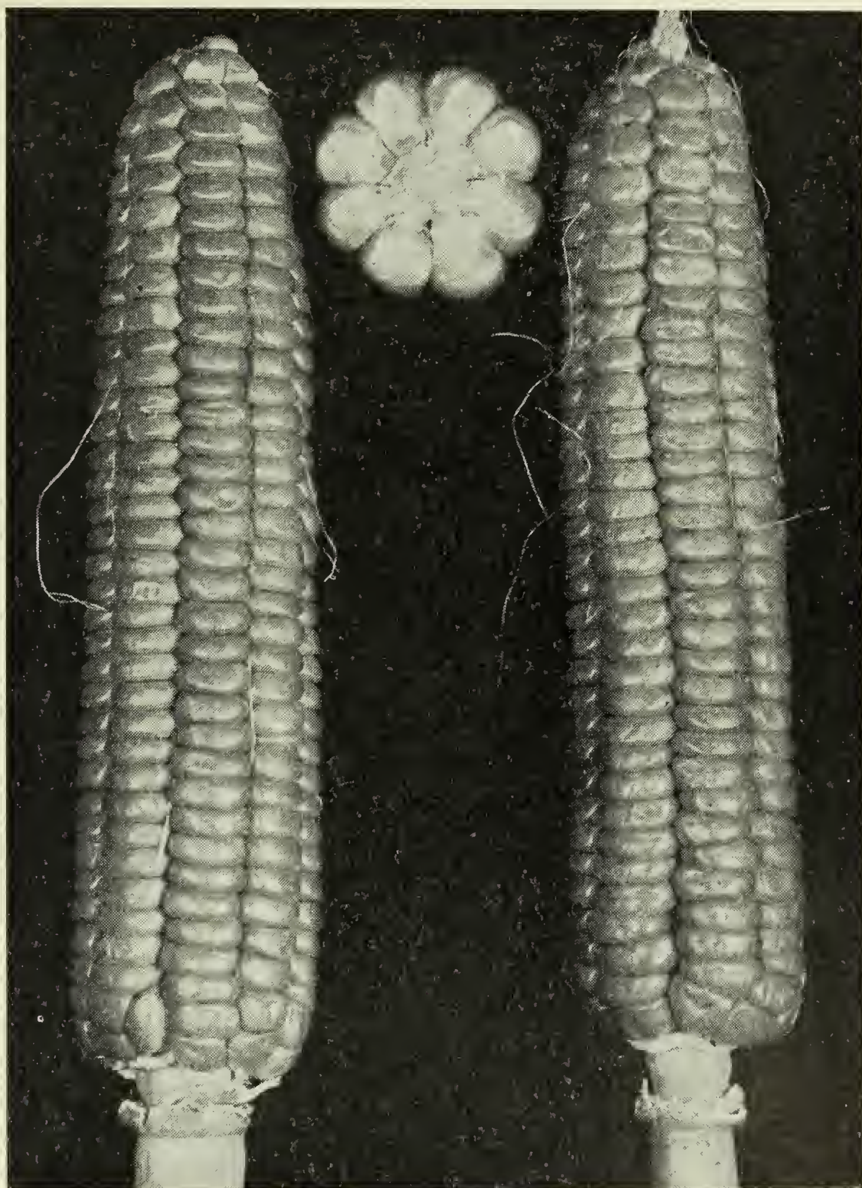
Golden Cross Bantam—C'est là un des anciens types du Golden Bantam amélioré qui a certainement une végétation vigoureuse, des épis de longueur et de largeur uniformes, et qui est prêt pour la conserverie au bout de 75 à 80 jours. Les épis ont surtout huit rangées de grains, et il y a parfois 10 à 12 rangs sur les épis. On peut enlever le grain des épis pour le mettre en conserves ou encore se servir de l'épi entier. Hauteur de la tige, six pieds; pousse très vigoureuse.

Golden Bantam.—C'est là l'une des variétés régulières les mieux connues et de qualité supérieure. Les épis ont huit rangées, une longueur de six à sept

pouces. Les grains sont profonds, larges, épais, très tendres, à goût excellent. Bien adapté pour les conserves comme épi entier. Prêt en 75 à 80 jours. Le développement des tiges n'est que passable. Hauteur de la tige, 5½ à 6 pieds.

Dorinny.—Nouvelle variété dorée, du type à 8 rangs, qui mûrit plus tôt que le Golden Bantam, mais qui l'égale ou peut-être le surpasse au point de vue du goût et de la tendreté du grain. La longueur des épis est d'environ six pouces. Prêt pour les conserves en 70 à 73 jours. Hauteur de la tige cinq pieds, vigueur moyenne. Excellent pour mettre en conserves comme épis entiers.

Banting.—Ce maïs jaune sucré, de huit à dix rangées, est utile dans les endroits où une saison courte empêche la culture d'une variété plus développée. La longueur de l'épi est de cinq à sept pouces. La qualité et le goût ne sont que passables. Hauteur de la tige, 4½ pieds.



MAÏS GOLDEN BANTAM

Epis typiques d'une lignée identique à la variété.

Dans les districts à longue saison, on peut cultiver une variété plus développée, plus tardive, à gros épis, de haute qualité, et notamment les Golden Giant, Bantam Evergreen et Golden Cream. Les types hybrides des lignées à gros épis sont utiles également, mais il faut déterminer le meilleur type par des essais sur

place. De toute façon, on doit toujours se procurer de la semence de types hybrides de la même maison ou du même sélectionneur tous les ans. La semence prise sur le maïs hybride que l'on cultive ne vaut rien.

Dans les endroits où l'on emploie des types de maïs blancs, les Crosby, Stowell Evergreen, Early Evergreen et Country Gentleman, sont très bien vus. Tous ont une longue saison de maturation.

POIS POUR CONSERVES

La récolte de pois est l'une des plus importantes pour les conserves; elle se cultive un peu partout au Canada. La semence germe et les plantes font une pousse vigoureuse à une température beaucoup plus basse que beaucoup d'autres récoltes de légumes. Cette fraîcheur de la température est du reste essentielle pour obtenir un rendement maximum, et une haute qualité. La récolte de pois exige une provision abondante d'humidité; elle ne réussit bien que lorsque la hauteur annuelle de pluie est de 30 à 40 pouces.

Cette récolte exige des champs à surface bien aplanie et où la nature du sol est uniforme. Les champs ondulés sont mauvais, car la récolte poussant sur les ondulations mûrit avant le reste et l'on a une maturité inégale et, par conséquent, des pois mûrs et verts pour les conserves, ce qui abaisse la qualité de ces conserves. Un bon sol à pois doit être profond, riche en principes fertilisants et contenir une quantité généreuse d'humus ou de fibre. Pour les pois hâtifs, les sols francs, légers, bien égouttés, sont bons. Il faut éviter les sols sablonneux ou graveleux, qui se ressentent vite des conditions d'humidité. Les pois exigent une abondance d'humidité, mais sans excès cependant. Les variétés de mi-saison ou tardives viennent bien sur les sols francs, moyens et lourds.

La chaleur retarde la croissance des plantes de pois, qui fleurissent et forment leurs gousses prématurément avant qu'elles aient atteint une grosseur suffisante pour produire une bonne récolte. Sur un bon sol et quand la saison est fraîche, les tiges se développent bien et portent de nombreuses gousses bien remplies.

La récolte de pois cadre bien dans une rotation de quatre ou cinq ans. On devrait la cultiver après une plante sarclée, comme le blé d'Inde, les tomates ou les pommes de terre. On a trouvé que le fumier devrait être appliqué à la terre pour la récolte sarclée précédente et que ce fumier ne devrait pas contenir des déchets de pois. Quand il y a des déchets de pois dans le fumier, on court le risque de perpétuer ou d'augmenter la propagation de la maladie.

Il peut être utile d'employer un engrais commercial pour compléter la fertilité déjà fournie à la terre sous forme de fumier. Dans ce cas, on se guidera sur les recommandations données au sujet de la récolte de pois dans ce bulletin. (Voir page 37.)* L'engrais peut être épandu à la volée ou au moyen d'un distributeur à chaux et enfoui à la herse, avant les semailles. Certains types de semoirs en lignes sont arrangés de façon que l'engrais puisse être appliqué au moment des semailles, sans qu'il vienne en contact avec la semence. Lorsqu'il y a contact entre la semence et l'engrais, il peut en résulter des dommages. Les pois captent l'azote de l'air et améliorent la terre, mais lorsqu'ils sont cultivés pour les conserves, on les coupe avant qu'ils aient atteint leur complet développement. Il est donc important de fournir de l'azote pour aider les jeunes plantes à faire une pousse rapide.

Il est essentiel que la terre soit bien préparée, finement ameublie, pour stimuler une germination égale, un peuplement uniforme, ainsi qu'une maturation plus égale au moment de la récolte.

L'application de chaux sur les sols à pois peut être utile si l'analyse du sol démontre que les besoins de chaux dépassent 1,000 livres par acre. Les pois s'accommodent sans en souffrir d'un sol légèrement acide.

---

* Voir aussi les recommandations de l'Office consultatif sur les engrais chimiques pour chaque province.



POIS FENLAND WONDER
Une variété naine hâtive et de très haute qualité. Ces gousses ont été prises sur une même tige.

L'inoculation de la semence au moyen de nitro-culture peut exercer un effet bienfaisant sur la récolte, sur terre qui n'a pas déjà porté de plantes légumineuses et où l'on cultive des pois pour la première fois. On peut inoculer en transférant de la terre d'un champ que l'on sait contenir les organismes, mais c'est là une pratique dangereuse, car on court le risque de propager ainsi des maladies portées par le sol. Le système de nitro-culture est recommandé de préférence.

L'emploi de semence propre, d'une variété pure est le plus sûr moyen d'avoir une récolte uniforme. La semence enregistrée, produite sous la surveillance de producteurs compétents et qui a reçu une inspection soigneuse, peut coûter un peu plus cher que l'autre, mais on est grandement dédommagé par l'uniformité plus grande de la récolte et la qualité du produit. Les plantes hors-types, très hâtives, éparpillées çà et là dans le champ réduisent la qualité et l'uniformité des conserves.

Les pois à conserves se divisent en deux groupes généraux: les pois ronds et lisses, ou à fossettes, et les pois ridés. Les types lisses sont employés pour les semailles hâtives, quand le sol est froid. La semence est moins exposée à pourrir au cas où de fortes pluies tomberaient avant la levée. Les pois ridés sont appelés "sucrés" et sont employés pour les récoltes qui suivent.

Certaines variétés sont préférées par les conserveries parce qu'elles peuvent produire un grand nombre de gousses prêtes à être employées en même temps. C'est là un détail important lorsque toute la récolte est coupée à la faucheuse ou à la moissonneuse à pois et portée à l'écossoir. Les variétés les plus cultivées sont les Alaska, Surprise et Little Gem. La nouvelle variété Wisconsin Early Sweet vaut l'Alaska et le Surprise et sa qualité est même meilleure. Le Fenland Wonder a une très bonne qualité et mûrit tôt. Dans la plupart des districts, les tiges sont un peu trop courtes pour pouvoir être récoltées à la faucheuse. Pour la récolte principale ou tardive, le Thomas Laxton est l'un des meilleurs pois sucrés à grosses graines. Les Horsford Market Garden, Green Admiral et Perfection, parfois appelé Advancer, sont les espèces régulières. Les Lincoln et Horal sont plus ou moins employés dans l'Ouest du Canada. Pour la production de petits pois, la nouvelle variété Tiny, créée par la Division de l'horticulture, de la ferme expérimentale centrale, à Ottawa, est très intéressante. Les Bruce, Director et Kootenay, créés par la station expérimentale fédérale de Windermere, C.-B., paraissent être bons pour les conserves lorsqu'on désire avoir de très bons pois tendres. Lorsque la maladie fusarium est présente dans le sol, il est bon de se servir de variétés résistantes à la maladie. Dans les conserves commerciales, la récolte est cultivée sous contrat, et c'est la conserverie qui fournit la graine au producteur.

Il est nécessaire de planter la graine le plus tôt possible. L'époque exacte dépend des conditions locales. Les plantes ne souffrent pas des gelées légères, mais elles peuvent succomber à de fortes gelées. Les variétés à grains lisses se sèment généralement les premières, car elles sont plus rustiques que les ridées.

Il est préférable de semer au semoir à disques que de semer à la volée; on incorpore ensuite la semence dans le sol par un hersage. Avec le semoir, la graine est semée à une profondeur uniforme, la germination est beaucoup plus égale, et il y a un bien meilleur peuplement de plantes qui mûrissent à la même date.

La quantité de graine à semer par acre varie suivant la variété employée, la faculté germinative de la semence, ainsi que la nature, la fertilité et la préparation du sol. Les quantités habituelles vont de 3½ à 4½ boisseaux à l'acre pour l'Alaska, de 4 à 4½ boisseaux pour le Horsford Market Garden et l'Admiral. Il faut régler le semoir de façon à recouvrir la graine de 2½ à 3 pouces de terre. Il peut être préférable de semer un peu moins profondément pour une récolte hâtive; tout dépend de la nature du sol et des conditions de saison et de tempé-

rature. C'est une bonne pratique que de rouler la terre après l'avoir semée pour écraser les mottes, afin d'avoir une surface unie pour la récolte. On peut passer la désherbeuse sur le champ avant que les pois sortent de terre pour détruire les mauvaises herbes qui montent à graine. On peut détruire la moutarde en pulvérisant par une journée ensoleillée avec une solution de 12 livres de sulfate de cuivre dans 50 gallons d'eau. Il vaut mieux attendre pour faire cette pulvérisation que la moutarde soit prête à fleurir. Quant au chardon du Canada, il faut le couper juste avant la cueillette des pois.

Un peu avant la coupe de la récolte, on fera bien d'examiner tout le champ attentivement, car certains facteurs dans la nature du sol peuvent exercer quelque effet; il y a des plaques qui se développent plus rapidement que le reste du champ. L'époque de la coupe sera déterminée principalement par l'apparence des gousses. On commence à couper dès qu'un grand nombre de gousses sont bien remplies de pois tendres, succulents, et que la couleur change de vert foncé à vert clair. Les pois mûrissent très rapidement, spécialement si la température est chaude. Il peut y avoir un regain ou une deuxième pousse dans une saison humide. Il peut être nécessaire de récolter les plaques à maturation hâtive dans les champs et compléter la coupe plus tard. Quand l'époque de la coupe ne peut être déterminée d'avance, c'est l'inspecteur à l'emploi de la conserverie qui la décidera. Il est important que les producteurs se conforment au désir de la conserverie pour obtenir des produits de la meilleure qualité.

La coupe se fait au moyen d'une faucheuse pourvue de barres de garde spéciales sur les faux. Certaines pièces attachées à la faucheuse comprennent un appareil pour refouler les pesats coupés afin d'éviter d'endommager les pois lorsque l'on coupe l'andain suivant. On peut se servir d'une faucheuse ordinaire, mais une fourche à main est nécessaire pour mettre en tas les pesats. La coupe devrait se faire pendant la fraîcheur du matin et seulement en quantité suffisante pour faire une charge. On transporte cette charge à l'écossoir et on la fait passer par la machine aussi promptement que possible. Les tiges coupées et laissées sur le champ se fanent; celles qui sont laissées quelque temps en tas chauffent. S'il y a des mauvaises herbes dans la récolte, elle chauffera beaucoup plus vite qu'une récolte propre.

Le charriage peut se faire par chariot ou par camion, mais il est important que l'écossage se fasse promptement. Si l'on apportait une charge à l'écossoir trop tard le soir pour qu'elle puisse être traitée immédiatement, il faudrait décharger les tiges et les étaler en une couche aussi mince que possible pour empêcher qu'elles ne chauffent. On se sert aujourd'hui d'écossoirs portatifs pour raccourcir les longs charriages. Ce moyen a donné de bons résultats, mais les pois écossés doivent être transportés aussi tôt que possible à la conserverie pour y être traités. Ces pois écossés devraient être mis en boîtes le jour même de la récolte.

Le rendement de pois écossés à l'acre varie avec la saison et la variété. Il peut ne pas dépasser 1,500 livres à l'acre pendant une mauvaise saison et atteindre 2,000 livres à l'acre ou plus dans une bonne saison.

Les pois sont généralement payés d'après la coutume suivie par les conserveries dans les différents districts. Le prix peut être basé sur le boisseau ou le cent livres de pois écossés, ou sur un prix mobile, d'après le résultat de l'inspection des charges à mesure qu'elles arrivent du champ. Dans certains cas, les petits pois tendres obtiennent le plus haut prix. Le règlement se fait sur la base du pourcentage de chaque grosseur et couvre généralement les cinq grosseurs qui sont reconnues dans cette industrie.

Le flottage dans la saumure ou la pesanteur spécifique sépare les pois d'après la maturité et les catégories purement au point de vue de la qualité, sans tenir compte de la grosseur.

La grosseur des pois varie comme suit: N° 1, 9/32 de pouce, N° 2, 10/32 de pouce de diamètre et ainsi de suite jusqu'au N° 6 qui mesure 13/32 de pouce de diamètre et plus.

Pour aider les producteurs et les conserveurs à se mettre d'accord sur le classement des pois frais, on essaie actuellement un appareil d'essai à pression appelé "Tenderometer". Au moyen d'une série de couteaux actionnés par un moteur, la coupe des pois verts indique la tendreté de l'échantillon. On supprime ainsi l'ancien système qui consistait à déterminer la maturité et la qualité au moyen de la pression entre le pouce et l'index.

L'insecte le plus nuisible aux pois est le puceron commun. Le bruche des pois et la teigne des pois sont nuisibles également. Des moyens de lutte contre les insectes ont été recommandés par la Division de l'entomologie, du Ministère fédéral de l'Agriculture, à Ottawa.



POIS

Le Tiny est une variété de petits pois à conserve d'origine très récente.

ÉPINARDS POUR CONSERVES

Comme légume vert, l'épinard est sans aucun doute celui qui est le plus employé pour les conserves. La récolte appartient au groupe de plantes classées sous l'en-tête "Herbes potagères". La faveur dont jouit l'épinard vient de ce qu'il est riche en substance minérales et en vitamines. C'est essentiellement une récolte de saison fraîche. Il est important de semer la graine tôt au printemps pour que les plantes puissent être récoltées avant l'arrivée des chaleurs. Bientôt après la levée, l'épinard développe une rosette de feuilles sur une tige assez courte près du niveau du sol. La chaleur favorise le développement de la tige à graine centrale, d'où l'importance des récoltes hâtives au printemps.

On peut cultiver une récolte d'épinards d'automne avec avantage si la graine est semée dans une terre bien préparée au commencement d'août ou, dans certains districts, vers la fin d'août ou le commencement de septembre. L'épinard

résiste à des gelées assez rudes si les plantes sont bien établies avant que les grands froids prennent. Cette récolte exige une abondance de nourriture dans la terre pour stimuler une croissance rapide, et beaucoup d'humidité.

L'épinard s'accommode de différents sols—légers, sablonneux, limoneux, et francs. Dans certains districts, il se cultive sur terre noire ou "tourbe noire" et l'on obtient des résultats remarquables. La récolte que l'on obtient sur terre noire est tendre, croquante et ne contient ni gravier ni sable. De toutes façons la terre doit toujours être bien égouttée, mais il faut qu'elle retienne suffisamment d'humidité pour favoriser une pousse rapide. Il faut éviter les sols très acides aussi bien que les sols très alcalins. L'emploi de terre franche et limoneuse riche, qui a été bien cultivée, donne d'excellents résultats.

L'emploi de fumier bien pourri est le moyen le plus satisfaisant de maintenir l'humus dans les sols minéraux. Il faut éviter le fumier pailleux et frais qui contient des graines de mauvaises herbes. On recommande d'appliquer le fumier en automne et de l'enfouir immédiatement à la charrue. Sur les sols plus légers, le hersage peut se faire vers la fin de l'automne et l'on peut semer sans autre préparation dès que la surface du sol est assez sèche au printemps. On économise ainsi beaucoup de temps. Sur sols plus lourds, des façons culturales parfaites sont nécessaires pour bien ameublir la surface. Pour les engrais chimiques recommandés pour les sols minéraux voir la partie de ce bulletin qui traite de l'épinard, page 41.

Les sols tourbeux ou terres noires se composent principalement de matière végétale et se préparent aisément pour les semailles. On obtient d'excellentes récoltes en appliquant de 500 à 1,000 livres d'un engrais 2-8-16 épandu à la volée et enfoui au disque avant les semailles. Il peut être nécessaire pendant la végétation de déposer sur les côtés des lignes un engrais azoté soluble dans l'eau.

La quantité de graine nécessaire pour ensemencer un acre varie de 15 à 30 livres suivant l'écartement des lignes et la quantité de graine semée par pied de rangée. On obtient un bon peuplement en mettant de 20 à 25 graines par pied. Si la germination de la graine est connue, la quantité de semence peut être réglée de façon économique. L'espacement habituel entre les lignes est de 12 à 15 pouces.

Le meilleur moyen de semer la graine est d'attacher quatre semoirs à une barre de traction que l'on fait tirer par un cheval ou un petit tracteur. Les houes montées sur roues et poussées à bras ou les bineuses multiples à tracteur font un bon travail. Les binages peu profonds sont essentiels pour cette récolte et doivent être répétés fréquemment.

Quand la récolte est destinée à faire des conserves, on n'a pas l'habitude d'éclaircir les plants. L'éclaircissage à espacement de quatre à six pouces donne des plants très bien développés. La coupe peut se faire au moyen de la houe hollandaise à long manche ou au moyen du couteau à oignons, attaché à la houe.

Le rendement par acre varie de 300 à 400 boisseaux suivant les conditions et les procédés employés.

Il existe un certain nombre de très bonnes variétés pour les conserves commerciales parmi lesquelles se trouvent les suivantes: Giant Noble, Viroflay, Viking, Flemish Giant et King of Denmark. Les variétés lisses, à feuilles épaisses, sont les préférées pour les conserves.

Le traitement de la semence au moyen de l'oxyde de cuivre rouge (Cu_2O) est utile pour prévenir la pourriture. Une once d'oxyde de cuivre rouge par 10 livres de semence donne de très bons résultats sur les sols minéraux. Pour les sols tourbeux une bonne proportion est de trois onces d'oxyde pour dix livres de graine. Ceci équivaut à une cuillerée à thé d'oxyde de cuivre rouge par livre de graine.

On met la graine et la poussière d'oxyde de cuivre rouge dans un contenant hermétiquement clos et on agite le mélange assez longtemps de façon que la graine soit recouverte aussi parfaitement que possible. La graine enduite de poussière est ensuite placée dans le semoir et semée.

TOMATES POUR CONSERVES

Les tomates pour la fabrication des conserves sont cultivées principalement comme récolte principale, ou de mi-saison à tardive. La précocité de maturation pour les tomates destinées aux conserves n'est pas aussi importante que si la récolte devait être vendue comme fruits frais. Pour les conserves, la récolte se cultive sous contrat; le prix est fixé d'avance par boisseau ou par tonne. La précocité est évidemment un avantage important dans les districts à saison courte, mais en général le plus gros des tomates destinées aux conserves se produit dans les districts où il y a de longues périodes sans gelée.

Tous les sols sablo-argileux lourds, limono-argileux, gravelo-argileux et argilo-sablonneux légers, qui retiennent bien l'humidité et sont faciles à travailler, se prêtent fort bien à la culture des tomates. Ils conviennent également pour la production des autres récoltes qui seraient employées dans la rotation régulière. Dans cette rotation la place que doivent occuper les tomates est après un gazon de trèfle ou une récolte de blé d'Inde. De toutes façons, la terre destinée aux tomates doit avoir une bonne provision d'humus qui tient le sol friable et aide à conserver l'humidité. Une quantité de dix à douze tonnes par acre de fumier de ferme bien pourri est bien suffisante pour maintenir la provision d'humus et nourrir les plantes.

On emploie le labour d'automne dans certains districts, car il favorise la décomposition du gazon et des déchets de la récolte.

Cependant, le labour hâtif de printemps est aussi très bon, à condition que la terre soit bien hersée après le labour pour prévenir la perte d'humidité.

La bonne préparation du sol est tout aussi importante pour cette récolte que pour toute autre récolte. Il faut avoir soin de ne pas travailler les sols lourds quand ils sont trop humides car ils se prendraient en mottes.

L'application de fumier et d'engrais chimiques peut se faire d'après les recommandations données dans une autre partie de ce bulletin, au chapitre des tomates. On fera bien de suivre les recommandations à cet effet faites par les Conseils consultatifs provinciaux sur les engrais chimiques.

On peut produire des plants de semis satisfaisants dans une serre, une couche chaude ou une couche froide. La serre et la couche chaude sont les meilleures dans les districts où il est nécessaire d'avoir des plants bien développés pour la plantation, et spécialement lorsque la saison sans gelées est de courte durée. La couche froide est très satisfaisante pour les régions où la saison est longue. Dans ce cas la couverture des couches peut se composer du châssis régulier à couche chaude au commencement de la saison, et lorsque le temps se réchauffe, des couvertures en coton feront très bien l'affaire.

On devrait se servir de bonne semence des meilleures variétés. C'est une très bonne précaution que d'essayer la germination de la graine avant de la semer; on peut alors régler la quantité de semence et l'on obtient des plantes beaucoup plus robustes. Les semis épais sont très mauvais, car ils donnent souvent des plants faibles, effilés et grêles. Deux onces de graine devraient suffire pour produire une quantité suffisante de bons plants pour un acre. Une once de bonne graine devrait produire 2,000 plants. Il est toujours à conseiller, cependant, de semer suffisamment de graine pour produire un surplus parmi lequel on choisira les meilleurs plants.

Les variétés bonnes pour les conserves sont les Bonny Best, John Baer, Coburg; pour les districts à saison courte on s'est servi de l'Earliana, mais on ne considère pas qu'elle soit entièrement satisfaisante. Parmi les créations les plus récentes, il y a les Bestal et Globonnie qui sont des créations de la Ferme expérimentale centrale. Les Pritchard, Scarlet Dawn et Marglobe paraissent aussi devoir être utiles.

L'époque des semis est réglée par celle où la dernière gelée de printemps pourrait se produire. On fait des semis de six à huit semaines avant cette date afin d'avoir pour la transplantation de bons plants trapus, de neuf à douze pouces de hauteur.

La graine peut se semer sur bâches ou directement dans le terreau d'une couche chaude ou froide, en lignes espacées de deux pouces sur tablettes et de quatre pouces dans la couche. On fera les semis clairs si la graine a une bonne germination. Si les plants doivent être laissés dans la couche chaude sans repiquage, on éclaircira à deux pouces d'espacement dans la ligne. Il vaut beaucoup mieux cependant repiquer les plants au moins une fois, en les espaçant à quatre pouces en tous sens.

Deux semaines environ avant la transplantation en plein air, on coupe le terreau en carrés ou mottes au moyen d'une bêche tranchante. C'est ce que l'on appelle le "mottage"; il tend à limiter le système radiculaire dans un petit carré de terre et lorsque les plants sont arrachés des couches un très bon système de racines se développe. Les plants traités de cette façon reprennent presque tout de suite quand ils sont plantés et cette végétation se continue sans arrêt, ce qui est très nécessaire au succès de la récolte. Il faut endurcir les plants avant de les mettre dans le champ.

Pour les couches, un compost fait de couches alternatives de gazon et de fumier que l'on a empilées et que l'on a laissé pourrir pendant un ou deux ans est très bon.

Pour ce genre de travail le terreau doit être friable et s'égouttant bien. L'addition de sable de rivière, propre et rude, aide l'égouttement du terreau tout en permettant d'appliquer suffisamment d'eau sans qu'il soit à craindre qu'une humidité excessive se développe.

Pour prévenir la pourriture des semis, qui est causée par une maladie dont les germes sont portés dans le sol, la stérilisation du terreau par la vapeur sèche et vive est très utile. L'emploi d'un désinfectant mercuriel sur la graine prévient aussi les pertes sérieuses.

La plantation dans le champ se fait après que tout danger de gelée tardive est passé. La bonne époque est du 24 mai au 12 juin environ, suivant les localités. L'espacement entre les plants dépendra de la fertilité du sol ainsi que des variétés cultivées. Sur les terres dont la fertilité est modérée, une bonne distance de plantation pour les variétés naines est de quatre pieds entre les lignes et de trois pieds et demi entre les plants dans les lignes. Pour les variétés à pousse plus forte, une distance de quatre pieds en tous sens est celle que l'on emploie généralement.

Autant que possible la plantation doit se faire par un temps chaud, humide et couvert. Le système habituel est d'ouvrir des sillons à la charrue à une profondeur de six pouces et à espacement de quatre pieds. On met les plants dans les sillons aux espacements nécessaires, la tige enfouie dans la terre jusqu'aux premières feuilles du pied, et l'on tasse fermement la terre autour des racines. Les plants qui ont plus de 12 pouces de longueur devraient être plantés inclinés ou couchés en ne laissant qu'environ huit pouces de la plante découverte. Lorsque l'étendue à planter est grande, il est très utile de se servir d'un plantoir mécanique conduit par un homme et deux jeunes garçons. Une machine de ce genre plante

les plants à une profondeur égale, tasse le sol et peut, au besoin, arroser en plantant. La plantation doit se faire de façon que les plants soient en lignes dans les deux sens, ce qui facilite les binages dans tous les sens.

Ces binages doivent être commencés aussitôt que possible après la plantation et exécutés à intervalles de dix jours jusqu'à ce que les plantes couvrent le sol. On peut les faire à une profondeur modérée dans la première partie de la saison, mais les binages superficiels et peu profonds sont tout aussi utiles et ne font pas courir le risque d'abîmer la racine des plantes. Un tapis de fine poussière à la surface prévient les pertes d'humidité et empêche les mauvaises herbes de pousser. Les mauvaises herbes sont l'une des pires causes des pertes d'humidité et d'engrais, et on devrait les détruire quand elles sont encore très jeunes. On peut se servir de la bineuse à un cheval, sans siège, mais la bineuse à siège, à deux rangs, et tirée par deux chevaux, fait un meilleur travail.

On commence à cueillir les fruits dès qu'ils sont complètement mûrs. La peau doit être ferme et d'une couleur rouge pleine, jusqu'au calice ou pédoncule. Les fruits qui ont mûri complètement sur les tiges ont un goût développé, une bonne texture et une bonne qualité. Il faut rejeter tous les fruits malades ou fendus. C'est une bonne précaution que de recueillir pour les détruire tous les fruits gâtés. Les tomates fendues ou grossières ne conviennent pas pour la fabrication des conserves parce que le rognage nécessaire et la pourriture causent de grosses pertes. Il est donc important d'opérer un bon triage.

Le classement pour l'uniformité du type, de la conformation, de la couleur et de l'absence de tares, permet d'obtenir de meilleures conserves et, par conséquent, augmente les recettes du producteur.

Il existe des publications sur la fabrication des conserves et leur classement par catégories de qualités ainsi que sur les moyens de combattre les maladies et les insectes nuisibles que l'on peut obtenir en s'adressant au Bureau de publicité et d'extension, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa, Ontario.

OTTAWA: EDMOND CLOUTIER, Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1944.